

# TODO Tortas

DELICIOSOS QUEQUES Y RÍQUÍSIMAS TORTAS DECORADAS CON UN EXQUISITO GUSTO.

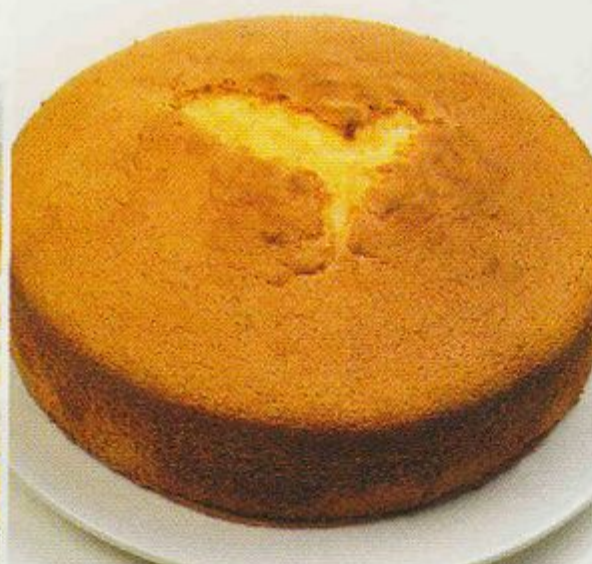
## TORTAS INFANTILES





# Indice

# TODO Tortas



## Tortas infantiles



# *Presentación*

Deliciosos queques y bellas tortas decoradas artísticamente presenta la nueva colección de repostería Todo Tortas, con explicaciones y fotografías paso a paso, para que usted pueda prepararlos y ofrecerlos a sus seres queridos y, por qué no, en un futuro contar con un negocio propio. La colección está compuesta por tortas infantiles, de cumpleaños, clásicas, para fechas especiales y de bodas. Asimismo, por una variada y exquisita mesa dulce.

Tortas Infantiles, el primer tomo, comprende cinco recetas de queques y la decoración de siete modernas tortas, para preparárselas a los engreídos de la casa.

La chef en repostería y decoración de tortas, maestra de la Unidad de Cursos del Centro Cultural Peruano Japonés, Marinés Justiniano Damonte, y sus más destacadas alumnas, revelan en esta colección sus más preciados secretos, convirtiéndola en una excelente guía para la elaboración de tortas que no debe faltar en su cocina.

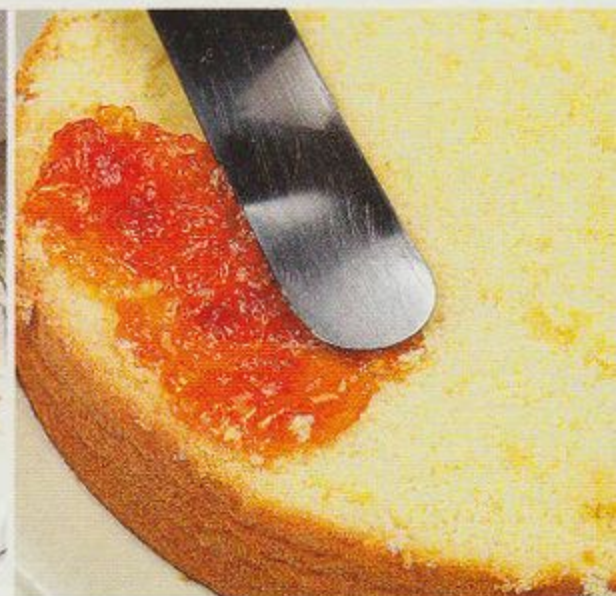
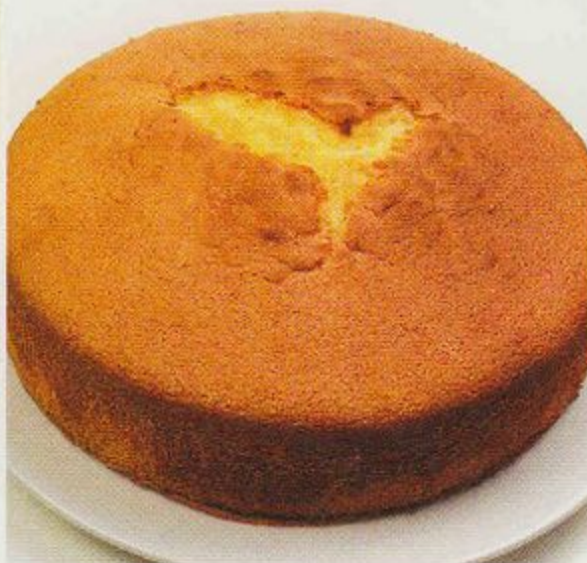
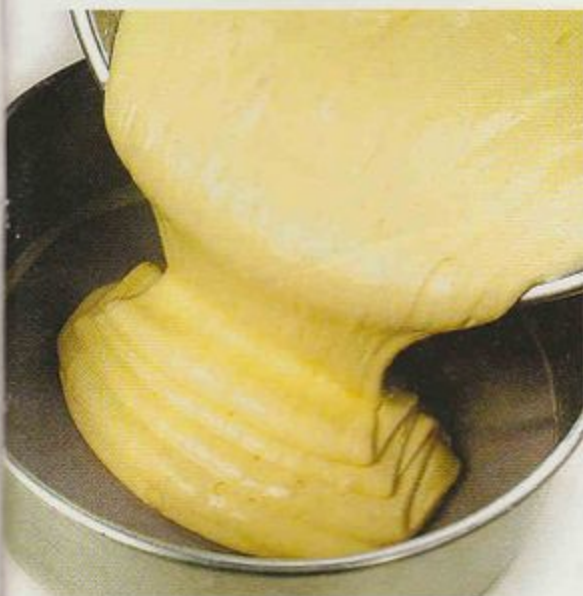




# Índice

## QUEQUES

- 4 Básico de leche
- 8 De naranja
- 12 Marmoleado
- 16 Húmedo de chocolate
- 20 Monstruo



## CUBIERTAS Y RELLENOS

- 24 Glasé real
- 26 Fudge
- 28 Crema chantilly
- 30 Masa elástica
- 32 Masa mixta

## DECORACIÓN

- 34 Chocolate kids
- 39 Padrinos mágicos
- 42 Pucca
- 46 Winnie Pooh
- 50 Casa de Hansel y Gretel
- 54 Mi Campeón
- 58 Osito dormilón

## TÉCNICAS

- 62 Enmantequillado de moldes de hornear
- 63 Cubierta de queque con masa elástica

# Equipo de trabajo

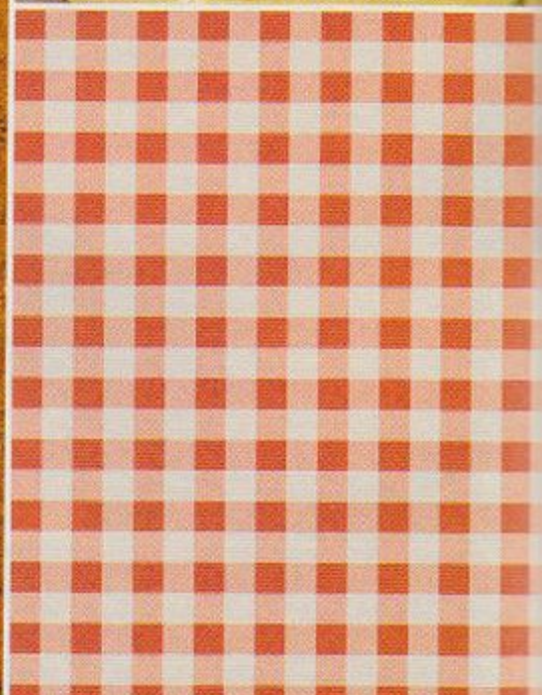
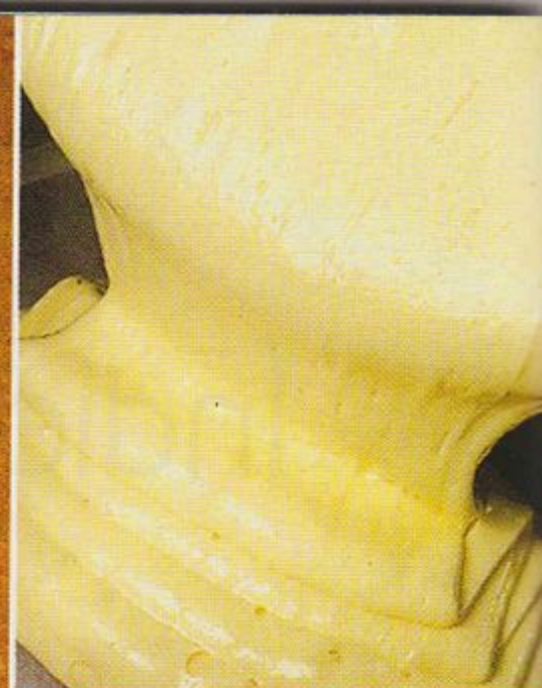
## PARA PREPARACIÓN DE QUEQUES

Batidora eléctrica  
Batidor de varillas  
Cuchara de madera  
Espátulas  
Papel manteca  
Papel film  
Moldes para hornear  
Tazas y cucharas medidoras  
Tazones

## PARA DECORACIÓN DE TORTAS

Rodillo  
Boquillas  
Estecas  
Manga  
Tintes vegetales





# *Queque básico de leche*

## **Ingredientes** (Rinde 16 porciones)

- 1 ½ taza de mantequilla o margarina
- 1 taza de azúcar granulada
- 3 huevos
- 3 tazas de harina preparada
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 taza de leche (pura o mezclada con agua)
- 2 cucharaditas de vainilla

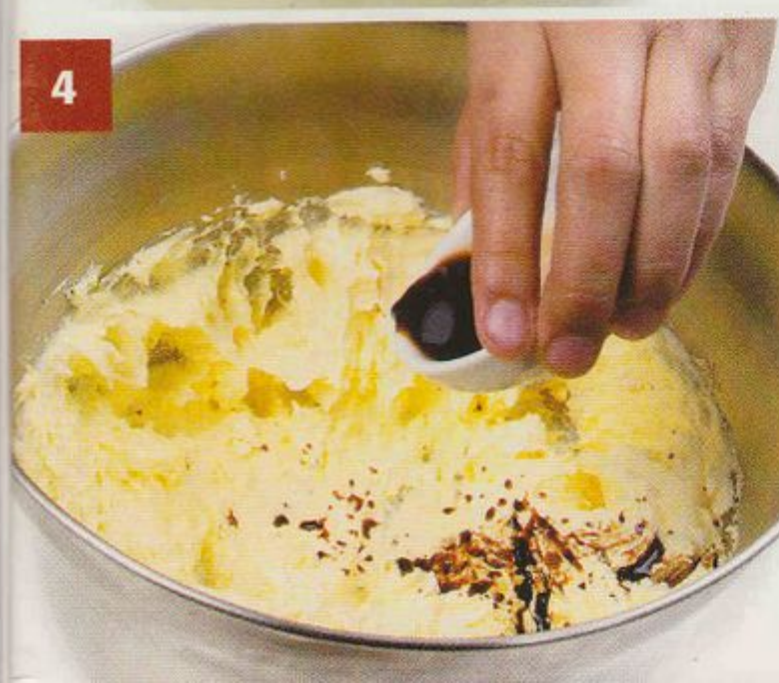
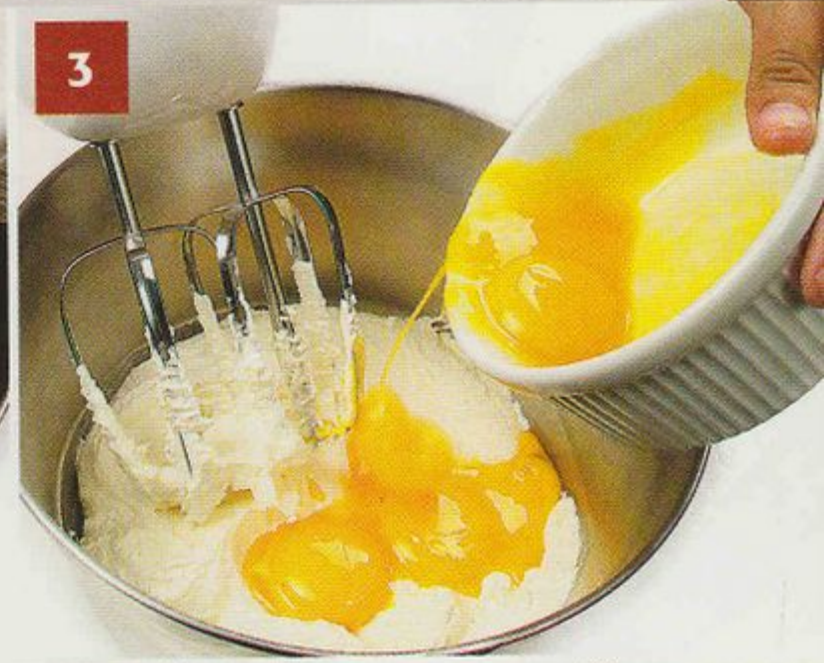
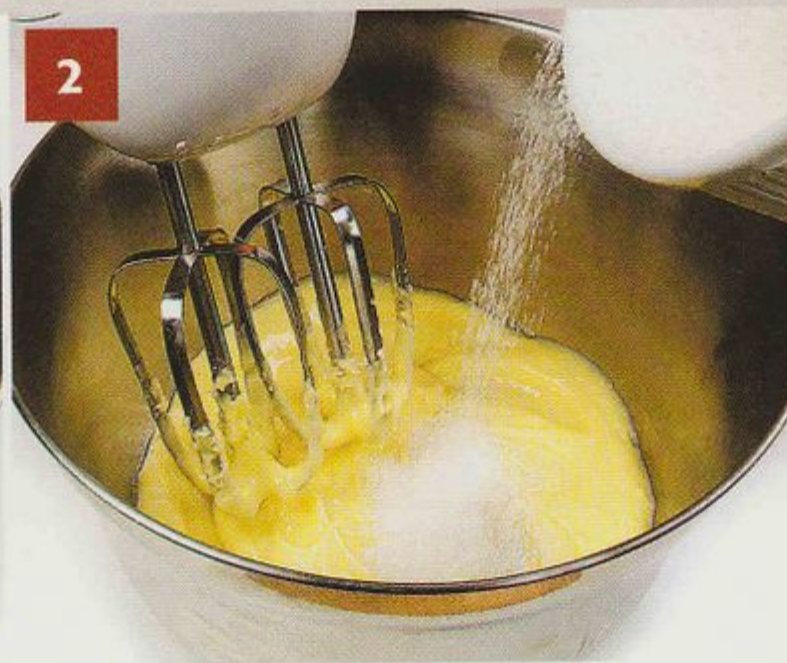




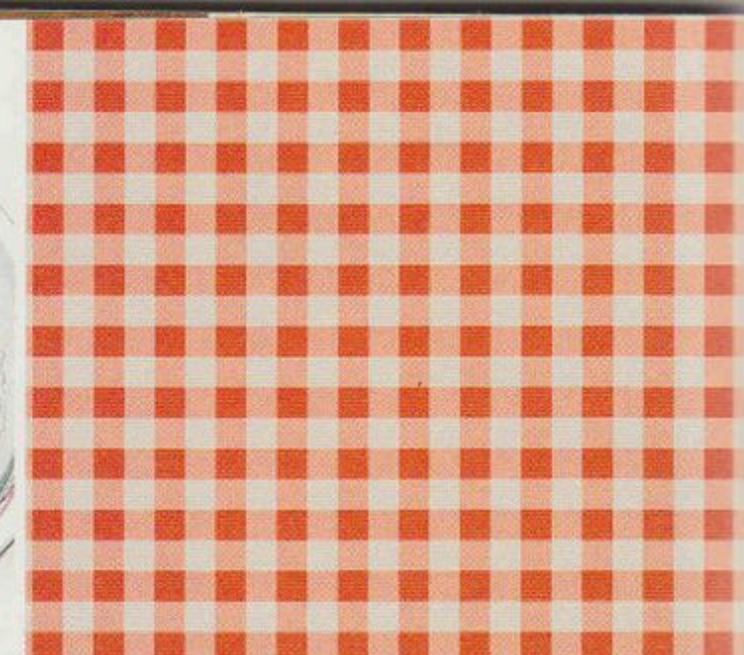
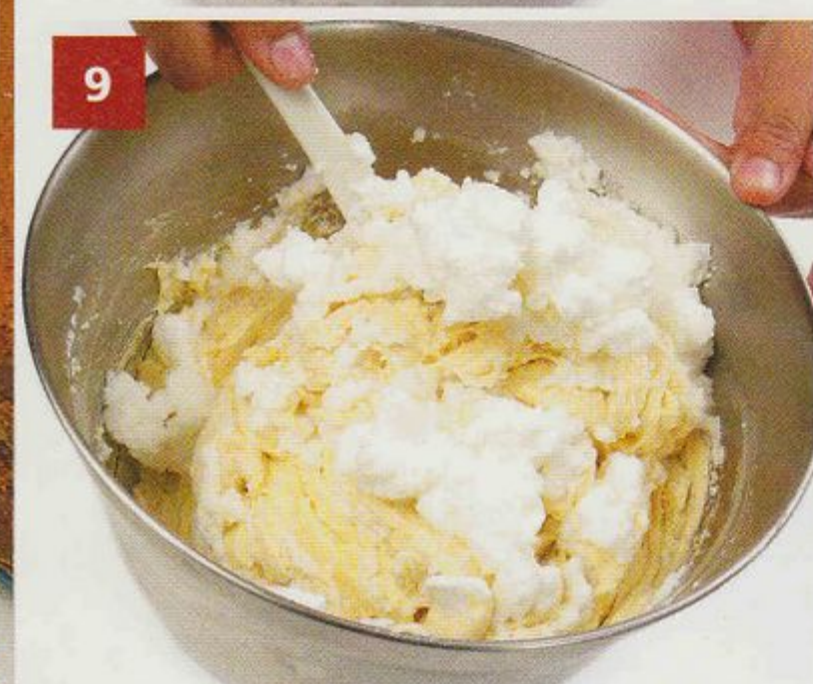
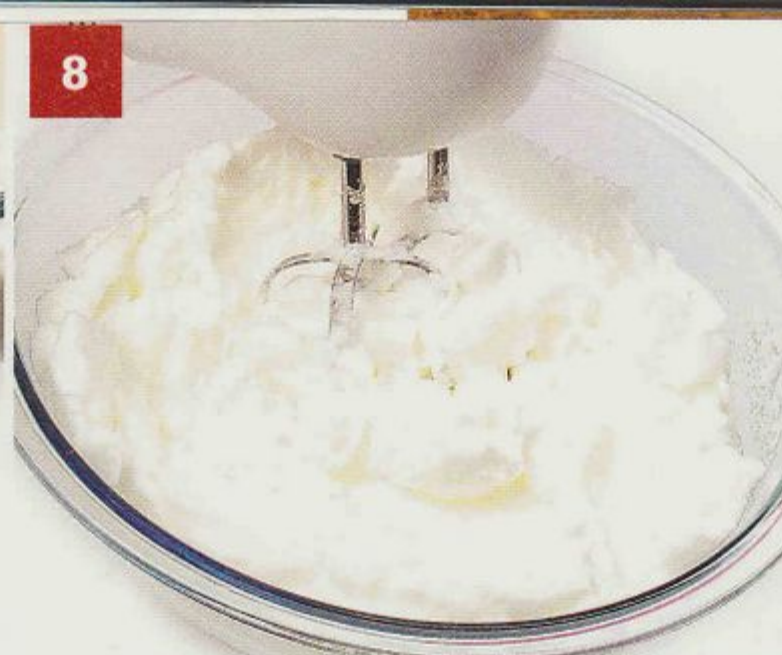
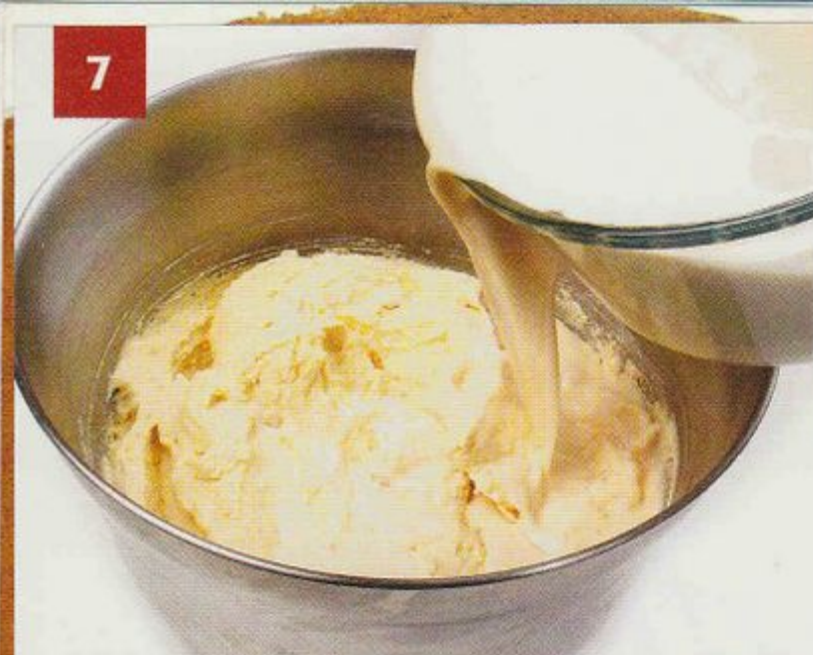


## Preparación

1. Coloque la mantequilla en un tazón y bátala hasta que esté cremosa.
2. Agregue el azúcar en forma de lluvia y continúe batiendo hasta que el batido esté homogéneo.
3. Incorpore las yemas y siga batiendo.
4. Vierta la vainilla.
5. En un tazón mezcle la harina y el polvo de hornear, ciérralo tres veces.
6. Añada la tercera parte de los ingredientes secos a la preparación.







Horno:  
Casero 180° C.  
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:  
45 minutos a 1 hora

Dificultad:  
Fácil

Costo:  
Bajo

7. Incorpore una tercera parte de la leche y siga batiendo. Continúe alternando los ingredientes secos con los líquidos hasta terminarlos.
8. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación anterior.
9. Mezcle en forma envolvente, para que se oxigene la masa.
10. Vierta la masa en un molde de 26 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado. Llévelo al horno precalentado.



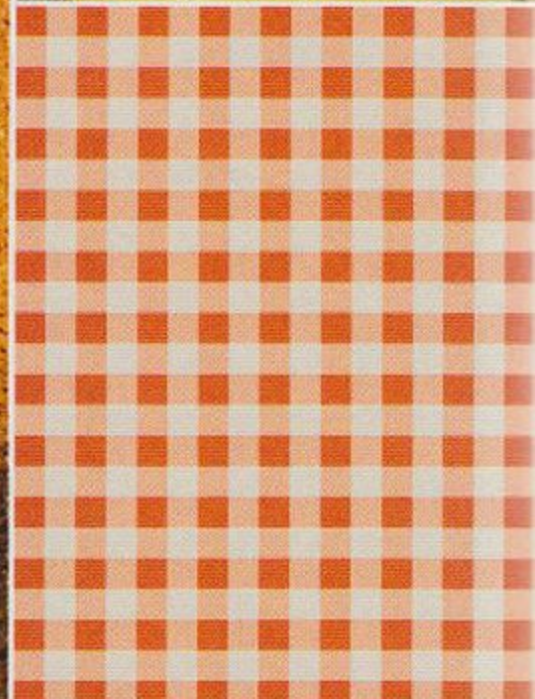
#### ANOTE

La mantequilla debe estar a temperatura de ambiente al momento de empezar a cremar. Hay que cremar muy bien la mantequilla para que la masa horneada quede suave. Debe precalentar el horno diez minutos antes de introducir el queque. Desmolde el queque veinte minutos después de sacarlo del horno.









# *Queque de naranja*

## **Ingredientes** (Rinde 12 porciones)

½ taza de margarina  
1 taza de azúcar granulada  
4 huevos  
1 cucharadita de ralladura de naranja  
2 ¼ tazas de harina preparada  
1 cucharadita de polvo de hornear  
1 taza de jugo de naranja  
100 gramos de cobertura de chocolate blanco  
finamente picada

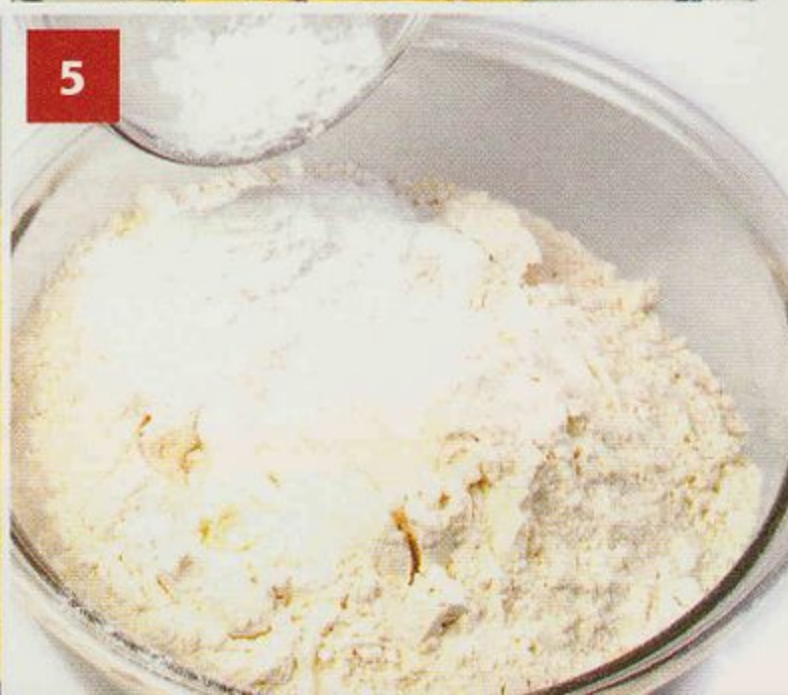
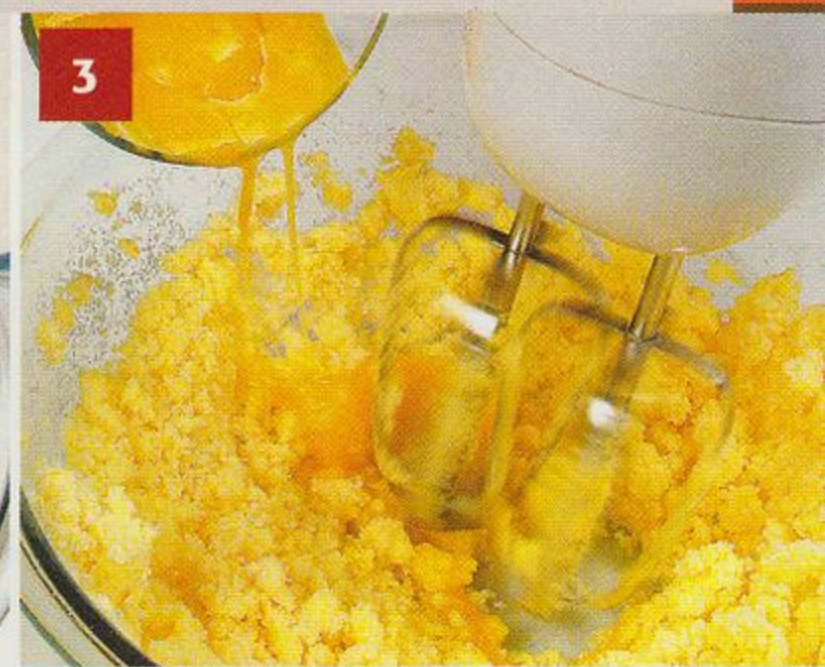




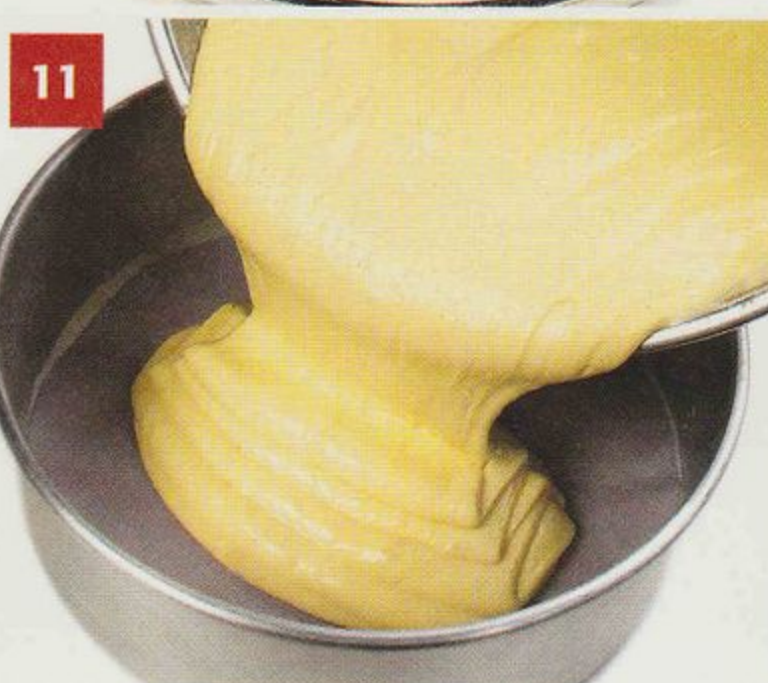
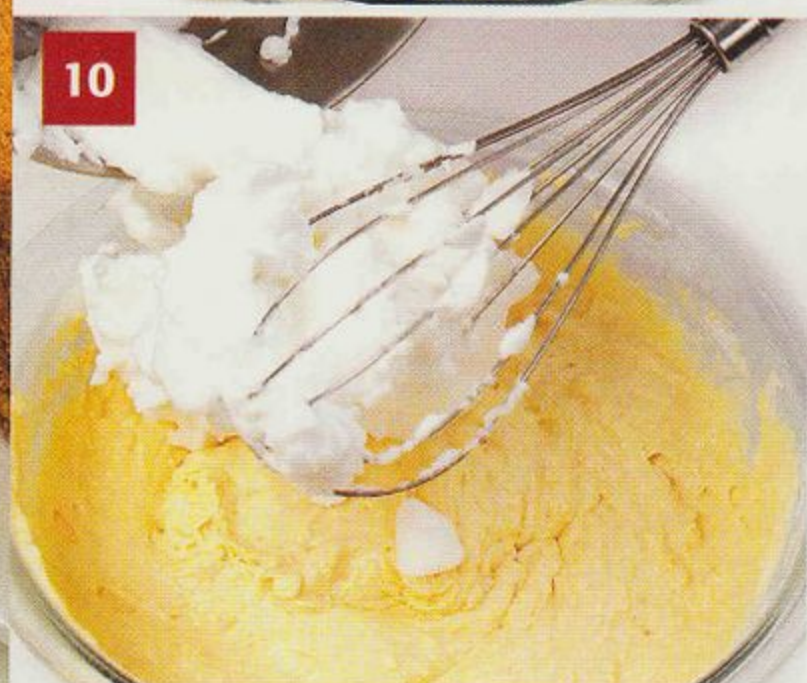
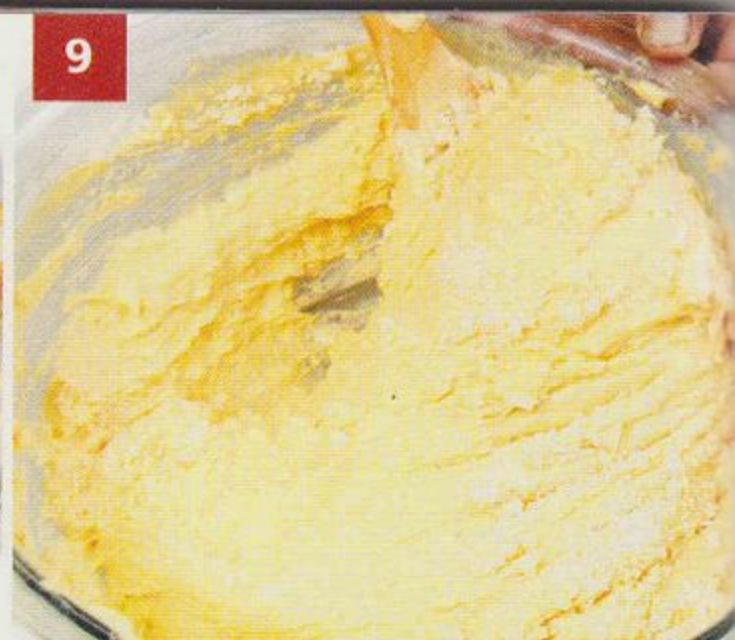
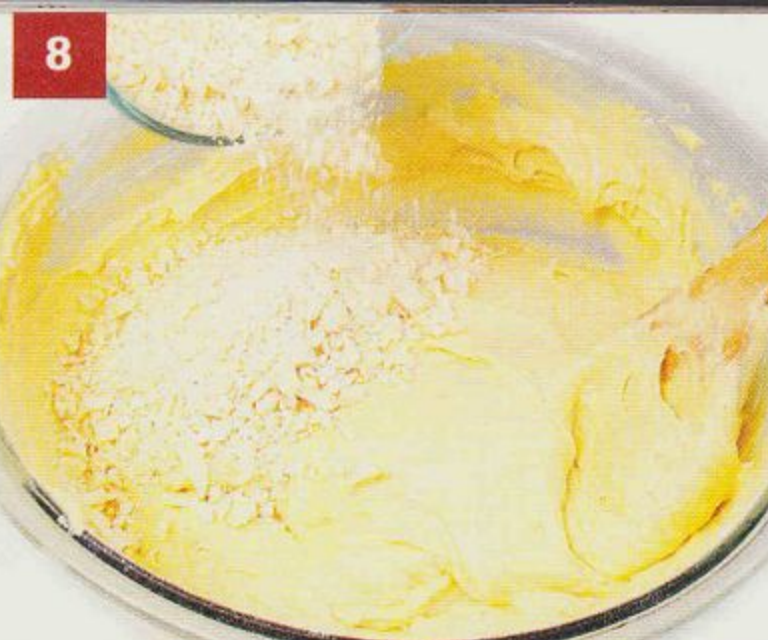
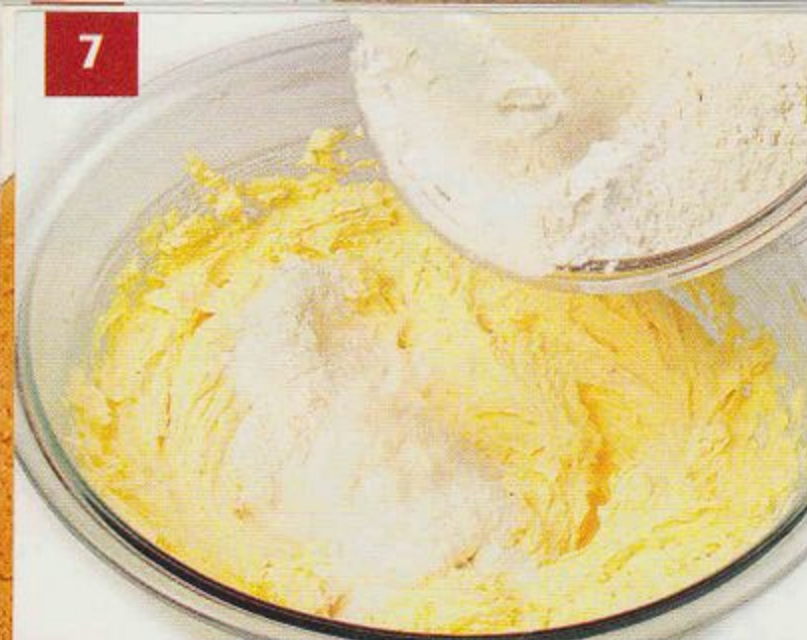


## Preparación

1. Creme la margarina hasta que esté muy suave.
2. Agregue el azúcar y siga batiendo.
3. Incorpore las yemas y siga batiendo.
4. Eche la ralladura de la cáscara de naranja.
5. Cierna la harina y el polvo de hornear tres veces. Añada un tercio de los ingredientes secos a la preparación y continúe batiendo.
6. Agregue el jugo de naranja alternando con los ingredientes secos.







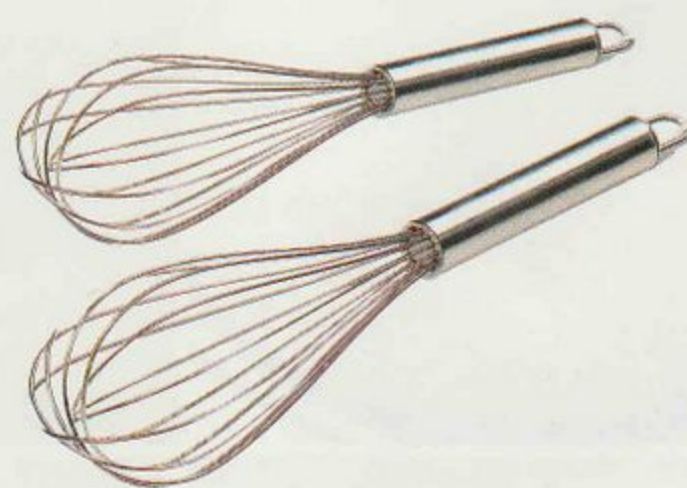
Horno:  
Casero 180° C.  
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:  
45 minutos a 1 hora

Dificultad:  
Fácil

Costo:  
Bajo

7. Repetir la segunda parte del paso 5 y el paso 6 hasta terminar con ambos ingredientes.
8. Añada la cobertura de chocolate blanco picada.
9. Mezcle suavemente en forma envolvente.
10. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación anterior. Mezcle en forma envolvente para que las claras no se bajen.
11. Vierta la masa en el molde, enmantequillado y enharinado.



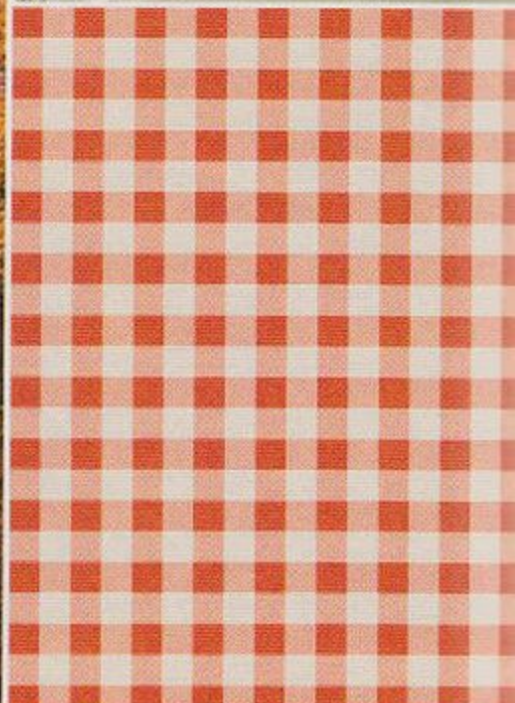
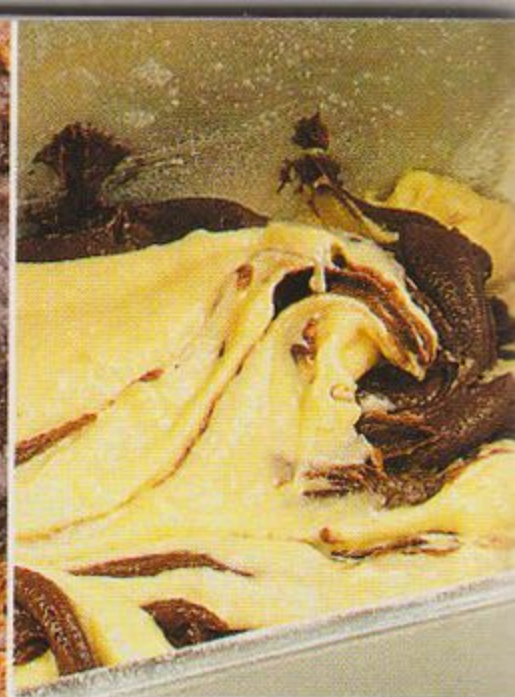
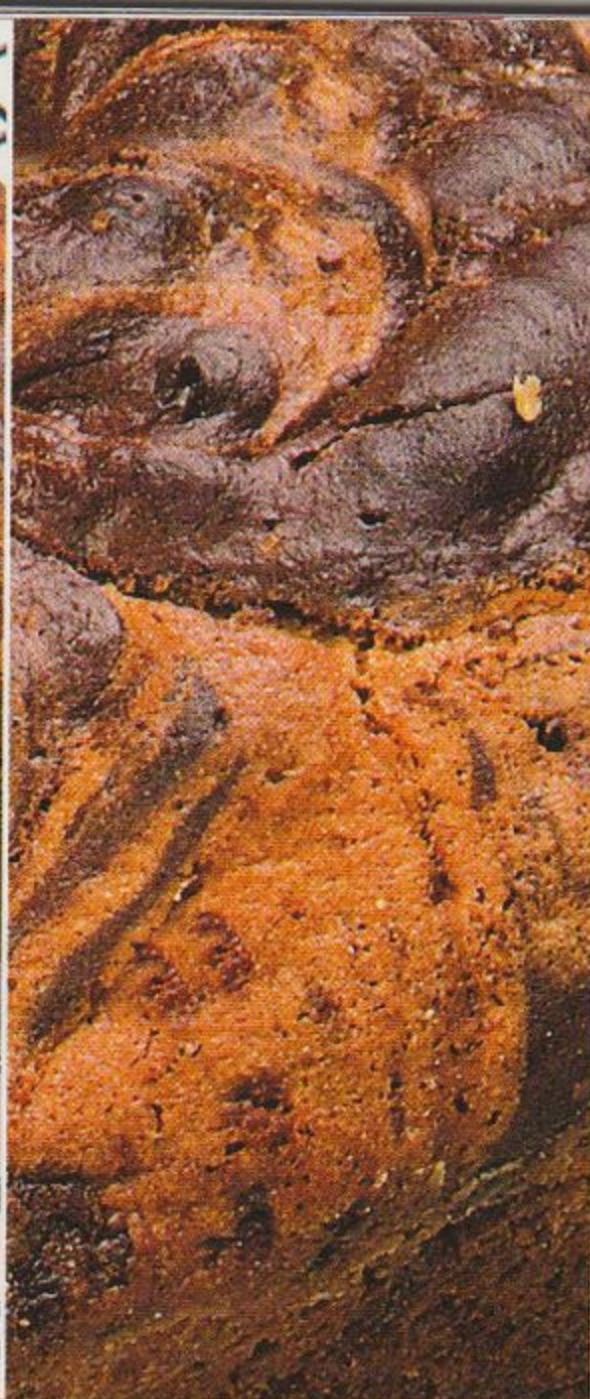
#### ANOTE

Siempre divida los ingredientes secos en tres para irlos alternando con los líquidos. El jugo de naranja puede ser natural o en polvo mezclado con agua. Si se desea que el chocolate blanco quede como chips, páselo primero por harina.









# *Queque marmoleado*

## **Ingredientes** (Rinde 10 porciones)

- 100 gramos de margarina
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas de harina preparada
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2/3 taza leche
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 cucharadita de vainilla

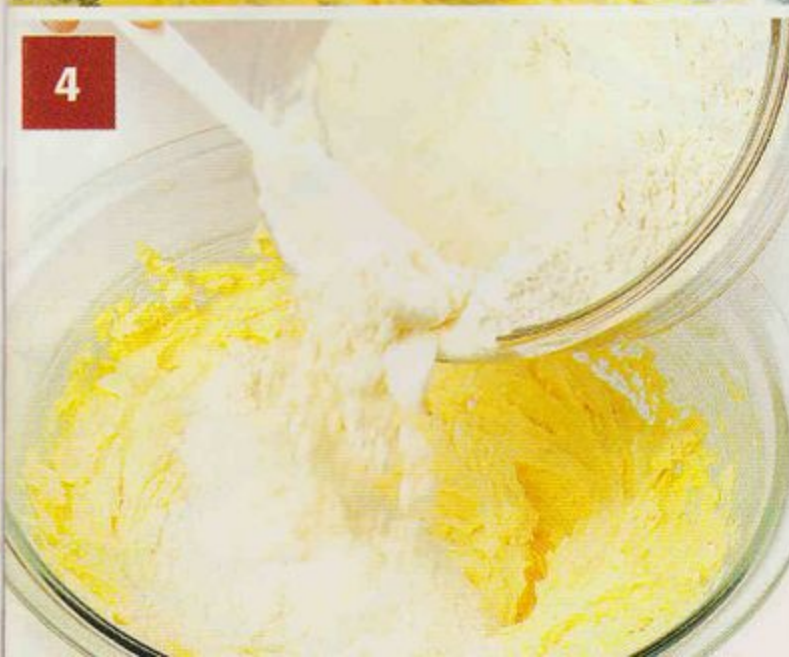




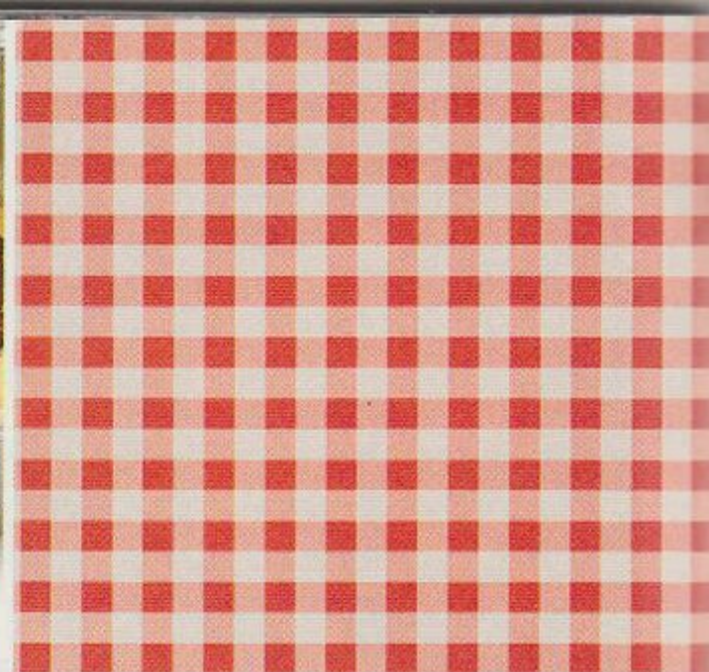
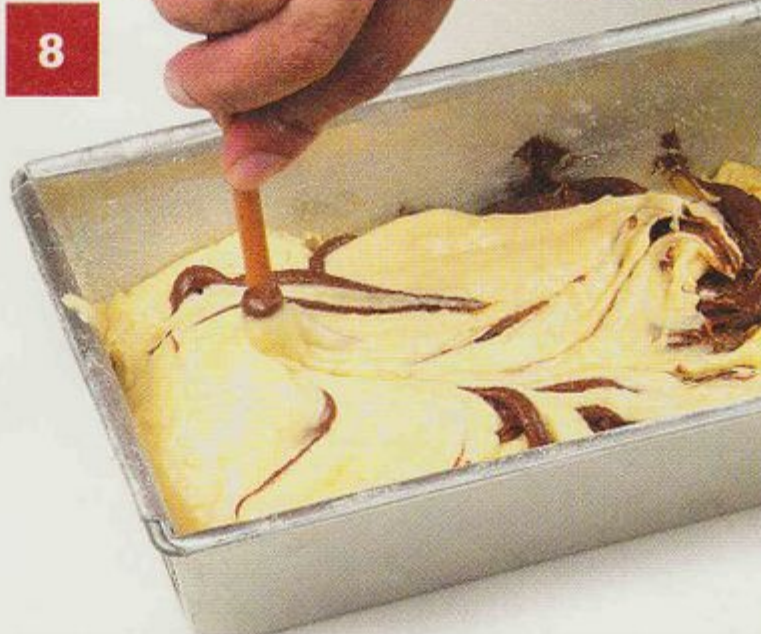
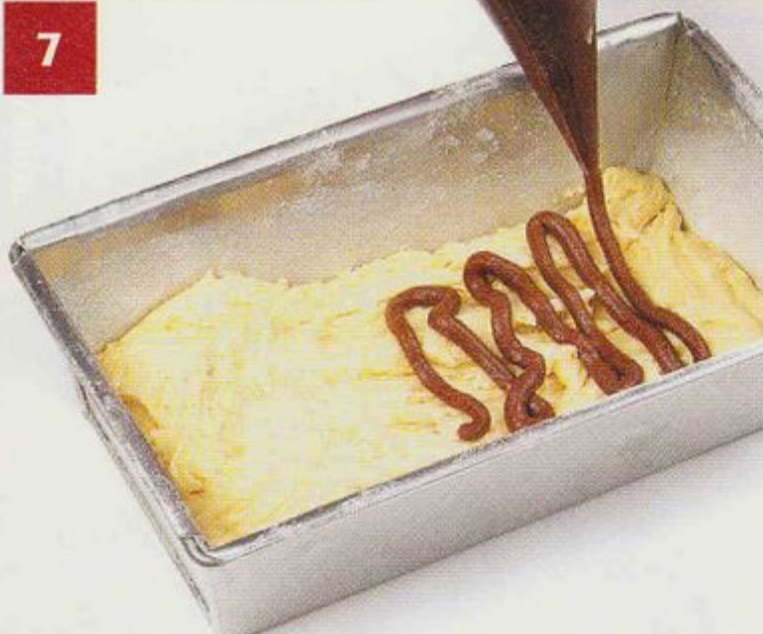


## Preparación

1. Creme la mantequilla. Agregue el azúcar en forma de lluvia y batir hasta que la masa este homogénea.
2. Incorpore las yemas y siga batiendo.
3. Agregue la vainilla.
4. Añada los ingredientes secos (harina y polvo de hornear previamente cernidos tres veces) alternando con la leche. Mezcle con movimientos envolventes.
5. Bata las claras a punto de nieve y añádalas a la preparación anterior. Mezclar en forma envolvente.
6. Divida la masa en dos y eche la cocoa en una de las mitades. Mezcle hasta uniformizar el color.







Horno:  
Casero 180° C.  
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:  
45 minutos a 1 hora

Dificultad:  
Fácil

Costo:  
Bajo

7. Vierta la masa blanca en el molde rectangular de 20 cm de largo, enmantequillado y enharinado, y coloque con una manga la masa de chocolate.
8. Con una varilla mezclar suavemente ambas masas (marmolear). Llevar el molde al horno precalentado por 45 minutos.
9. Desmoldar el queque y colocarlo sobre una rejilla para que enfríe.



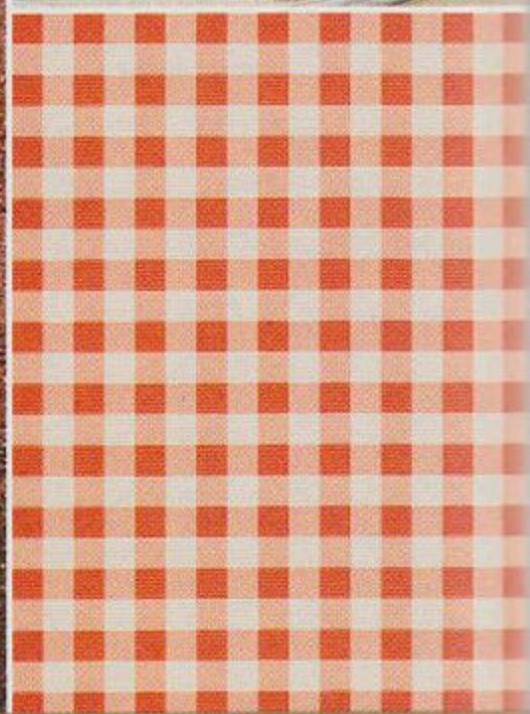
#### ANOTE

Puede reemplazar la varilla por un cuchillo.  
Cierna la cocoa para evitar los grumos.









# *Queque húmedo de chocolate*

## **Ingredientes** (Rinde 16 porciones)

- 2 tazas de aceite
- 2 ½ tazas de azúcar granulada
- 1 cucharada de vinagre
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla o almendras
- 5 huevos
- 3 tazas de harina preparada
- 1 taza de cocoa
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 taza de leche

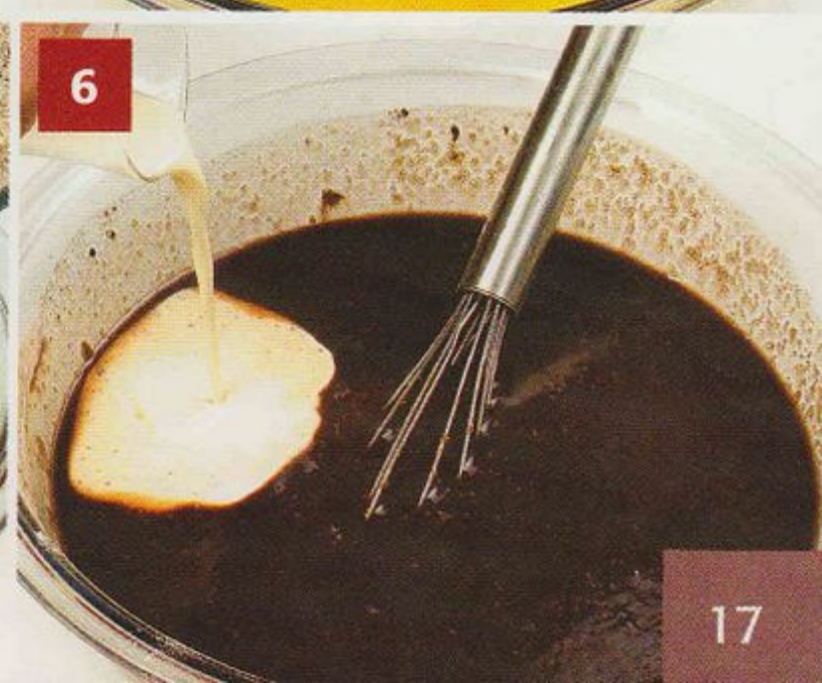
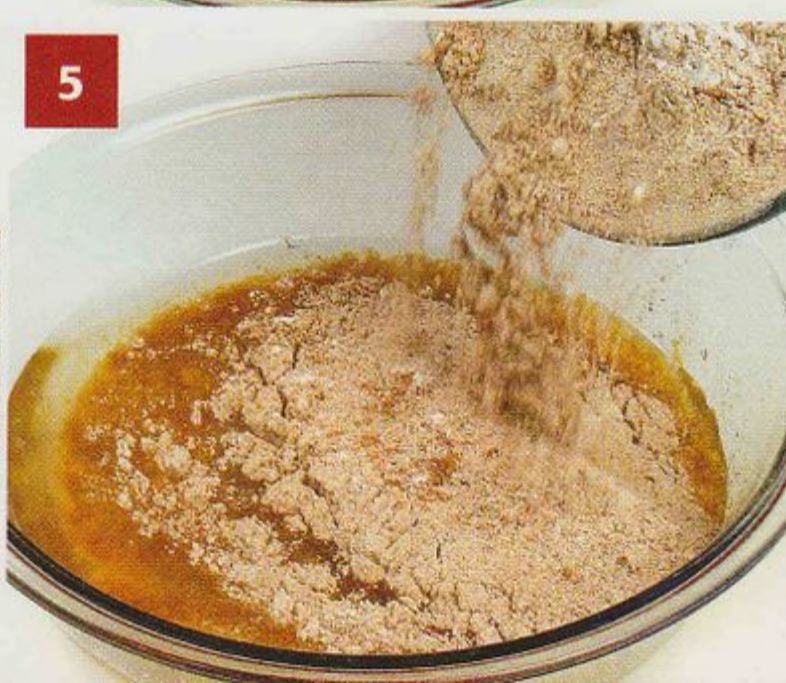




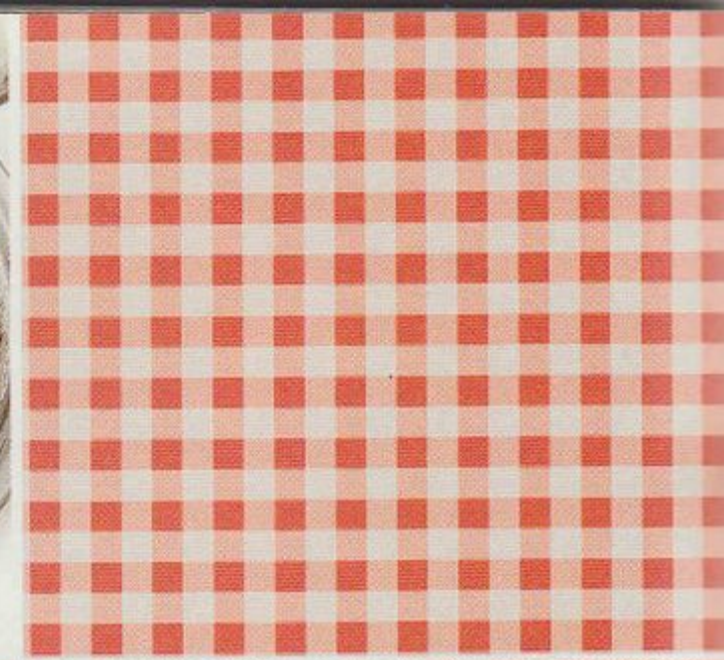
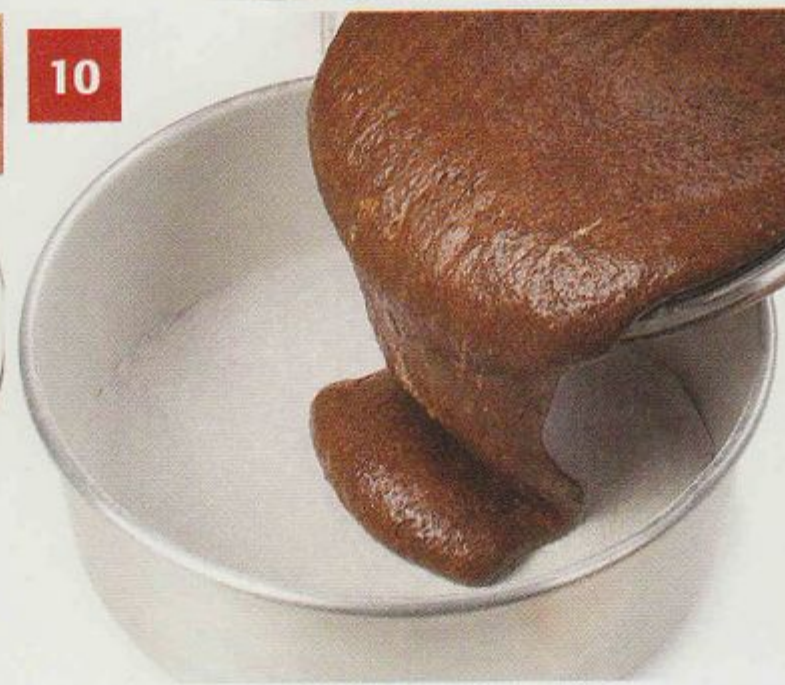
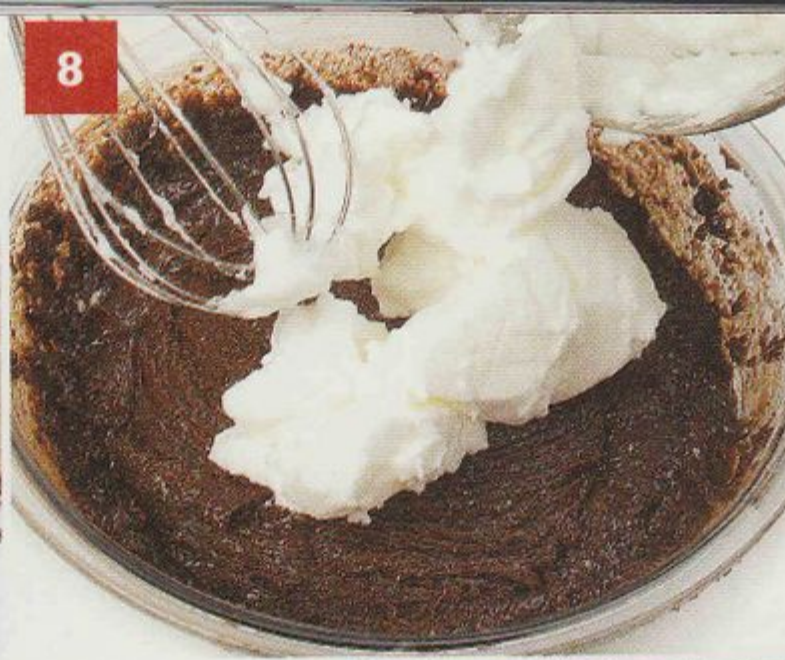
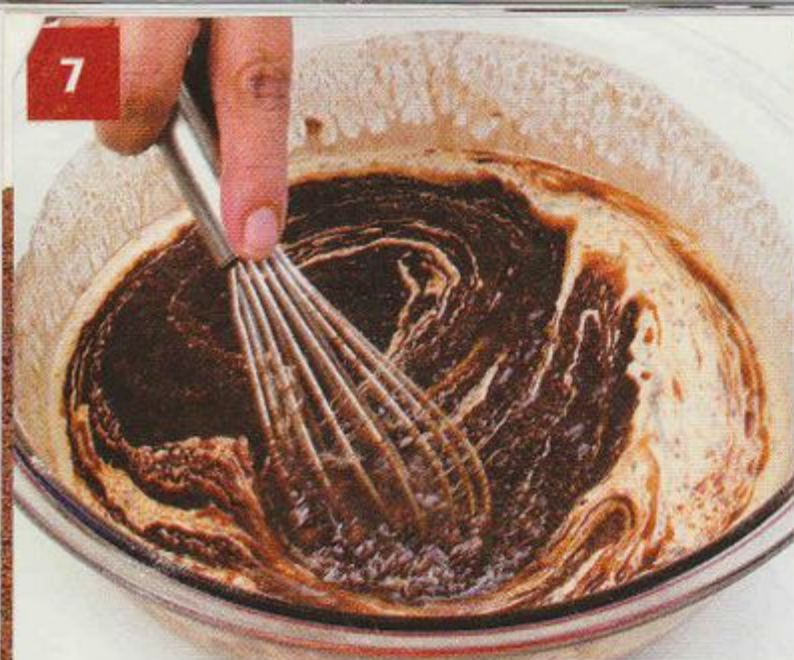


## Preparación

1. En un tazón vierta el aceite y añada el azúcar. Mezcle suavemente.
2. Añada las yemas, una por una. Batir.
3. Incorpore la vainilla y el vinagre. Mezclar bien la preparación hasta unir todos los ingredientes.
4. Una la harina con el bicarbonato, el polvo de hornear y la cocoa, cernidos tres veces.
5. Divida los ingredientes secos en tres porciones y añada la primera parte a la preparación. Mezcle bien con un batidor de alambre, una cuchara de madera o una espátula.
6. Agregue la leche alternando con los ingredientes secos.







Horno:  
Casero 180° C.  
Semi industrial 150° a 160° C.

Tiempo de horneado:  
45 minutos

Dificultad:  
Fácil

Costo:  
Medio

7. Mezcle hasta que se integren bien todos los ingredientes.
8. Batir las claras a punto de nieve e incorpore a la preparación.
9. Mezcle en forma envolvente.
10. Vierta la masa en el molde de 28 cm de diámetro, previamente enmantecado y enharinado. Lleve el molde al horno precalentado.

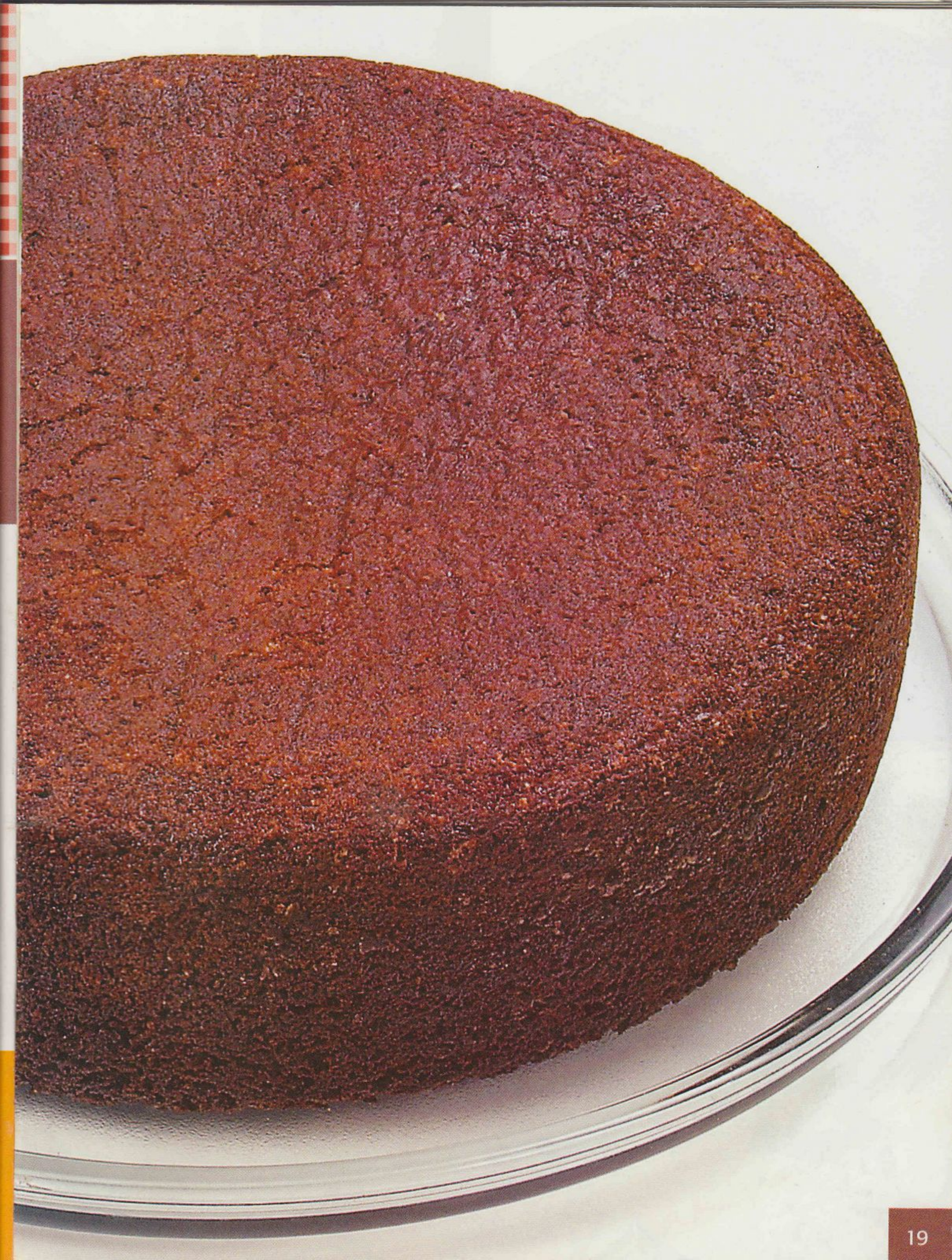


#### ANOTE

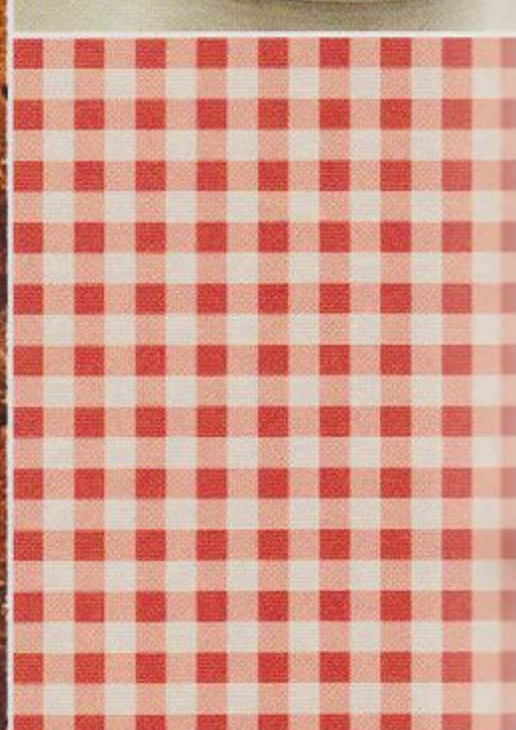
El secreto para que un queque salga suave y esponjoso radica en cremar muy bien la mantequilla y batir las claras a punto de nieve.

Asimismo, en incorporar las claras a la preparación en forma envolvente.









# *Queque monstruo*

## **Ingredientes** (Rinde 20 porciones)

- 1 ½ taza de margarina
- 1 taza de azúcar granulada
- 4 huevos
- 2 ½ tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 taza de leche
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 tazas de marshmallows miniatura
- 1 taza de galletas bañadas en chocolate





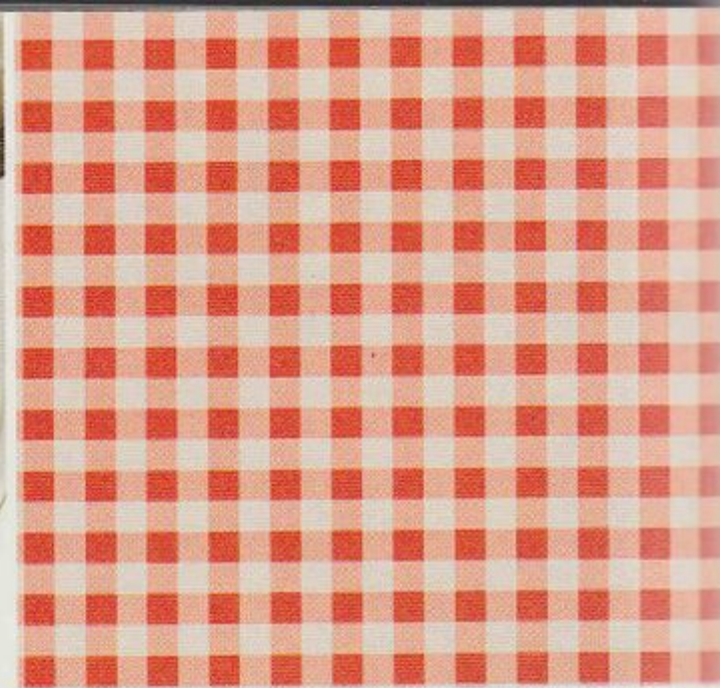
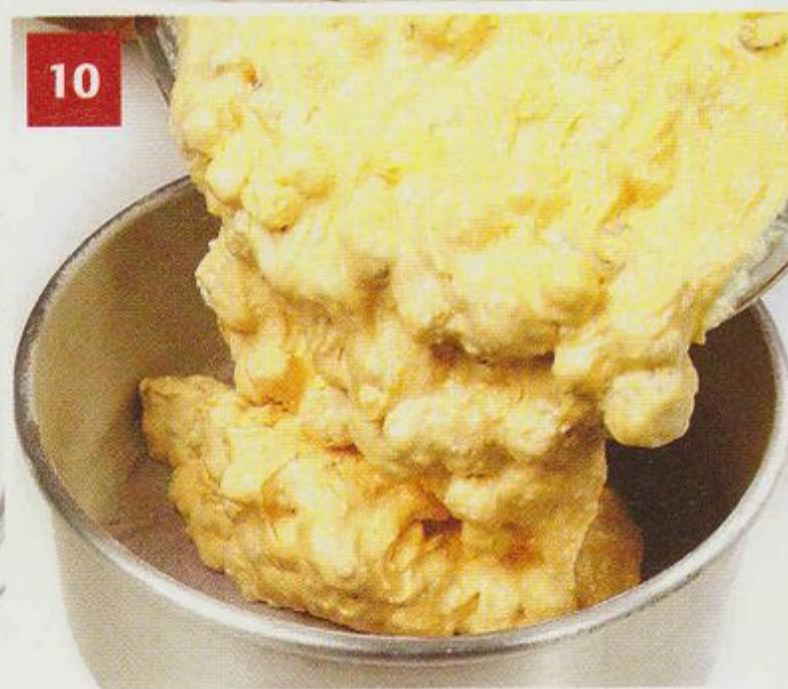
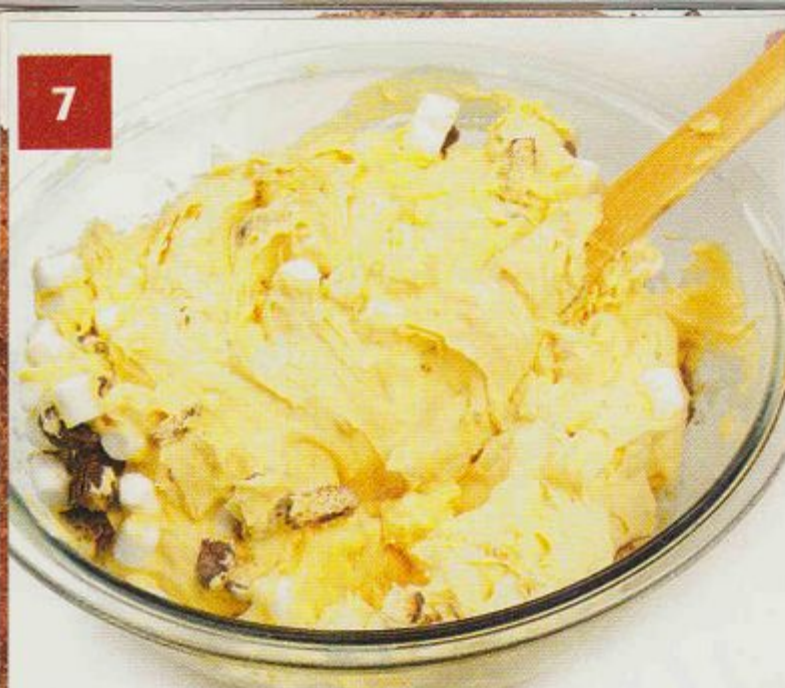


## Preparación

1. Creme la mantequilla y agregue el azúcar.
2. Añada las yemas y siga batiendo.
3. Mezcle la harina con el polvo de hornear y ciérnalos tres veces.
4. Agregue la leche. Alterne los ingredientes secos con la harina hasta terminar con ambos.
5. Añada los marshmallows.
6. Agregue las galletas.







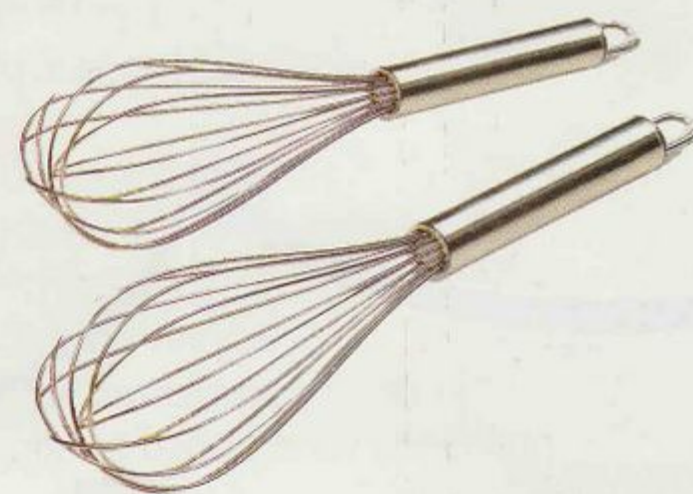
Horno:  
Casero 180° C.  
Semi industrial a 160° C.

Tiempo de horneado:  
45 minutos a 1 hora

Dificultad:  
Fácil

Costo:  
Medio

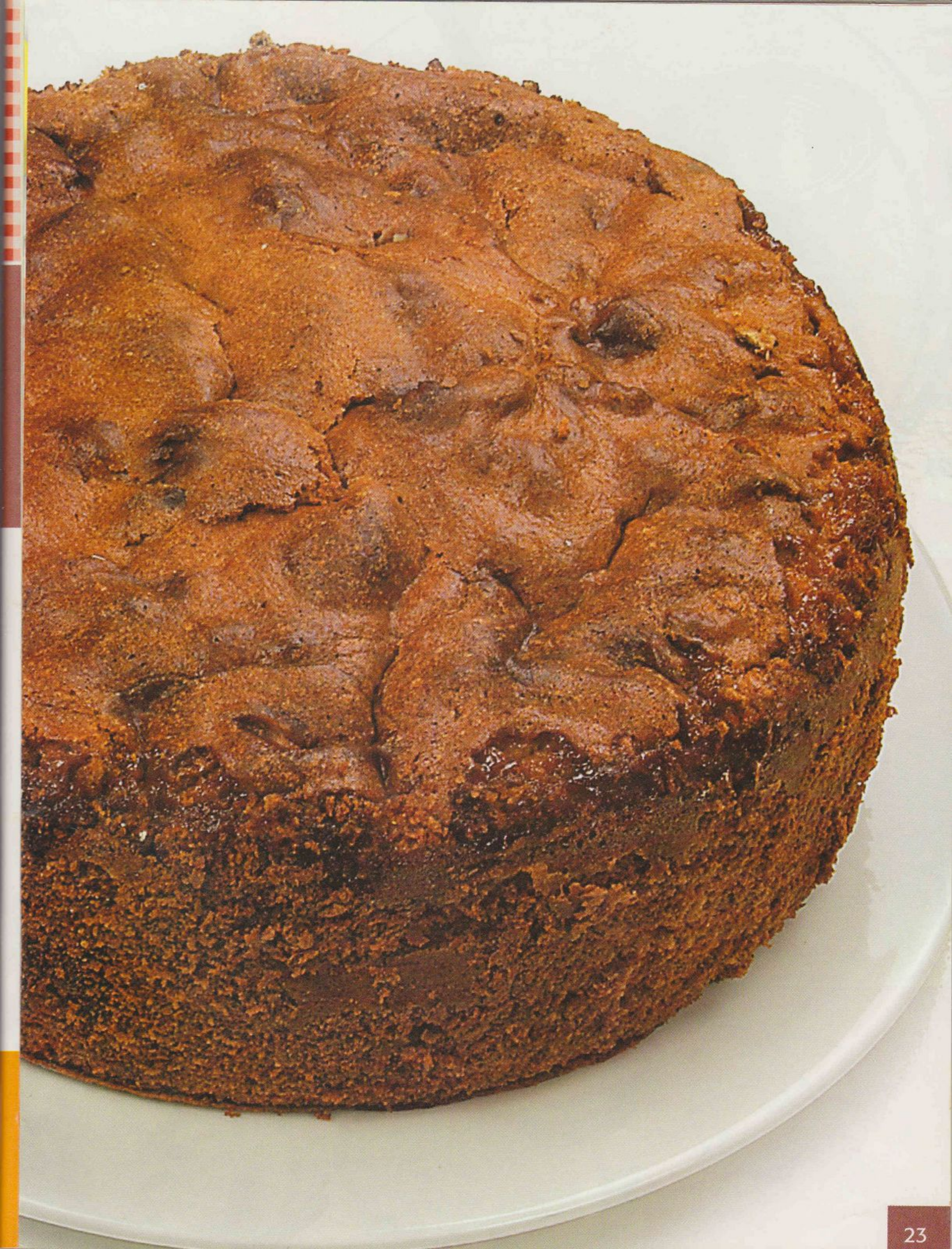
7. Mezcle en forma envolvente.
8. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas.
9. Mezcle.
10. Coloque la masa en un molde de 26 cm de diámetro, previamente enmantequillado y enharinado. Llévelo al horno precalentado por 45 minutos.



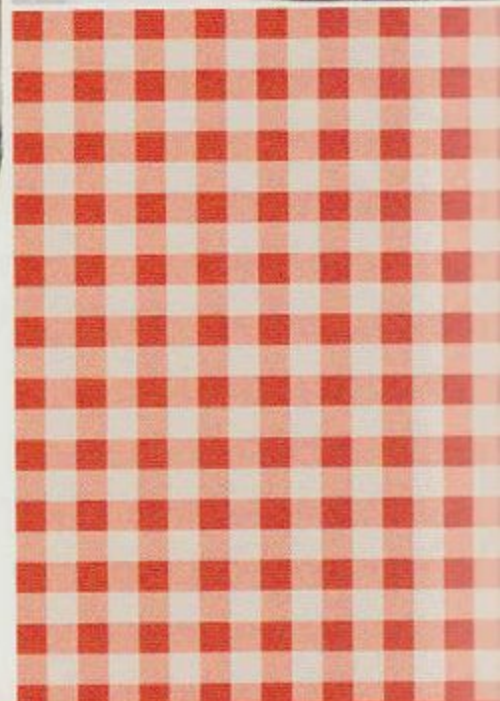
#### ANOTE

Si utiliza una batidora eléctrica, es recomendable, que al añadir la harina baje la velocidad para evitar que el polvo se disperse. Si desea guardar el queque de un día para otro, es aconsejable envolverlo en papel aluminio al desmoldarlo.









# Glaseé real

## Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 25 cm de diámetro)

1 clara batida a punto nieve  
300 gramos de azúcar  
Gotas de limón







## Preparación

1. Coloque las claras en un tazón y bátalas a punto de nieve.
2. Agregue el azúcar y siga batiendo hasta lograr cierta consistencia.
3. Saborice con unas gotas de limón para darle sabor y firmeza.
4. Teñido: Añada una gota de colorante vegetal del color deseado.
5. Mezcle hasta uniformizar el color.

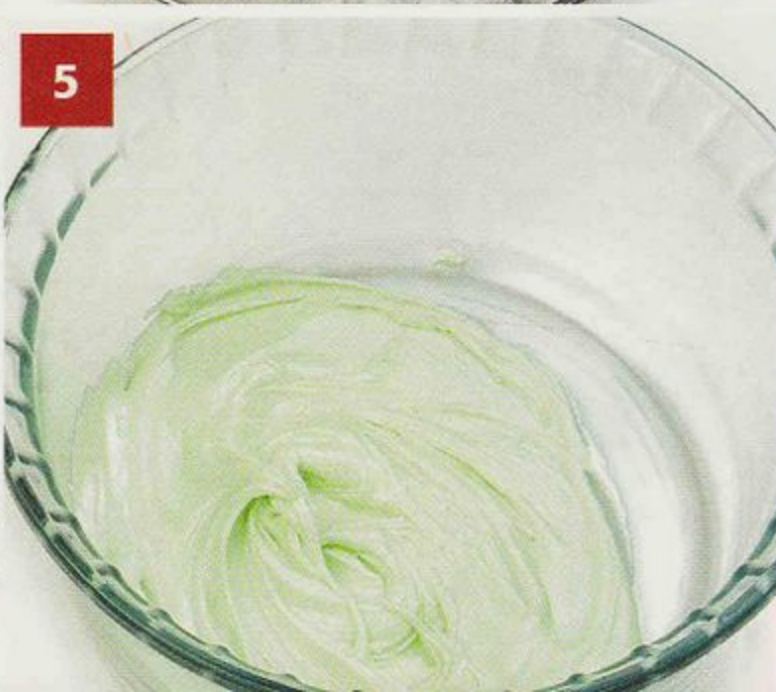
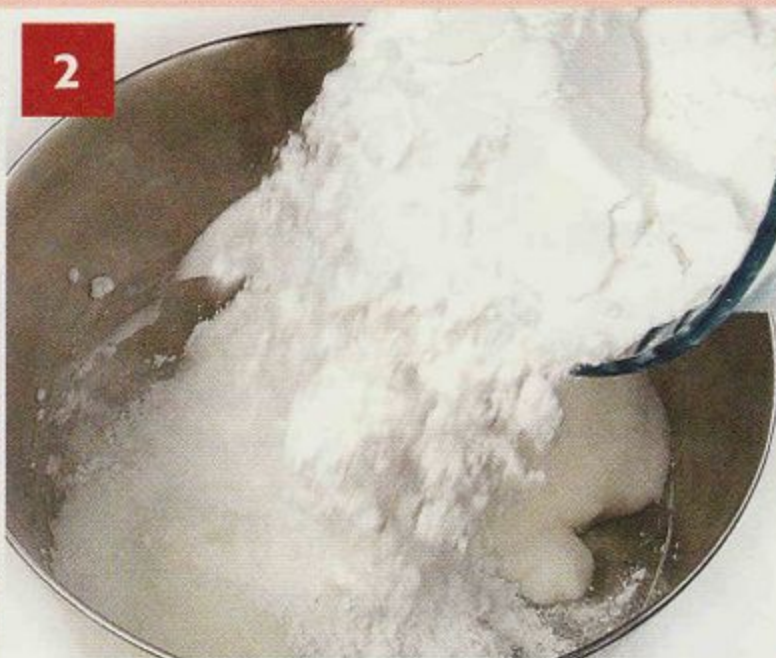
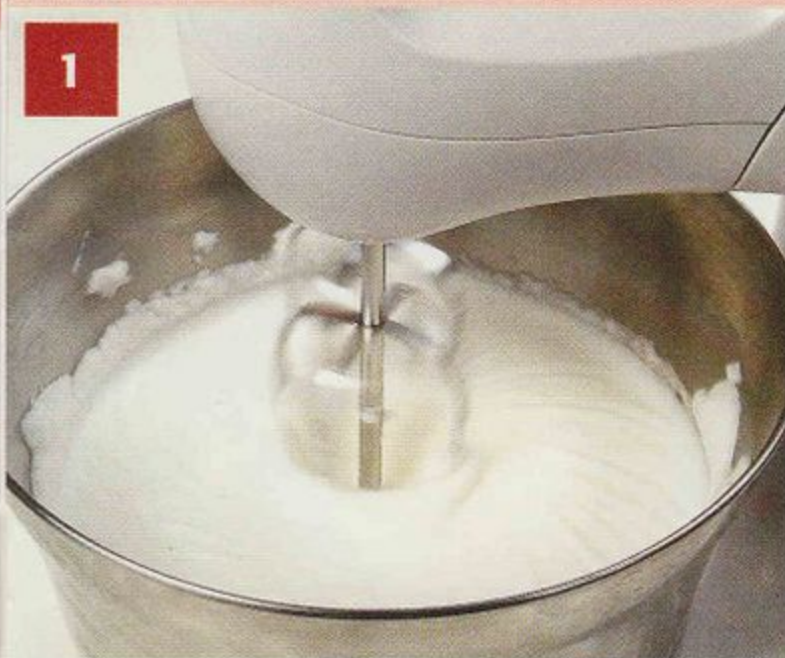
### ANOTE

El glaseado real puede ser de tres tipos:

Fluido: cuando al dejarlo caer se integra rápidamente con el que resta en el recipiente. Sirve para rellenar figuras o preparar placas de decoración.

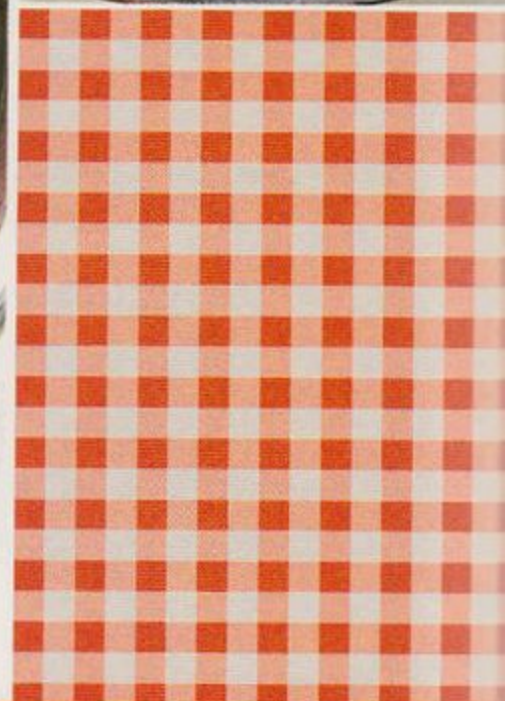
Intermedio: cuando al levantar la cuchara se forma un pico que luego se desvanece muy suavemente. Se utiliza para bordes y decorados.

Firme: cuando al levantar la cuchara el pico queda levantado. Ideal para hacer flores.



Tiempo: 15 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Bajo





# Fudge

## Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 28 cm de diámetro)

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de cocoa
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de mantequilla





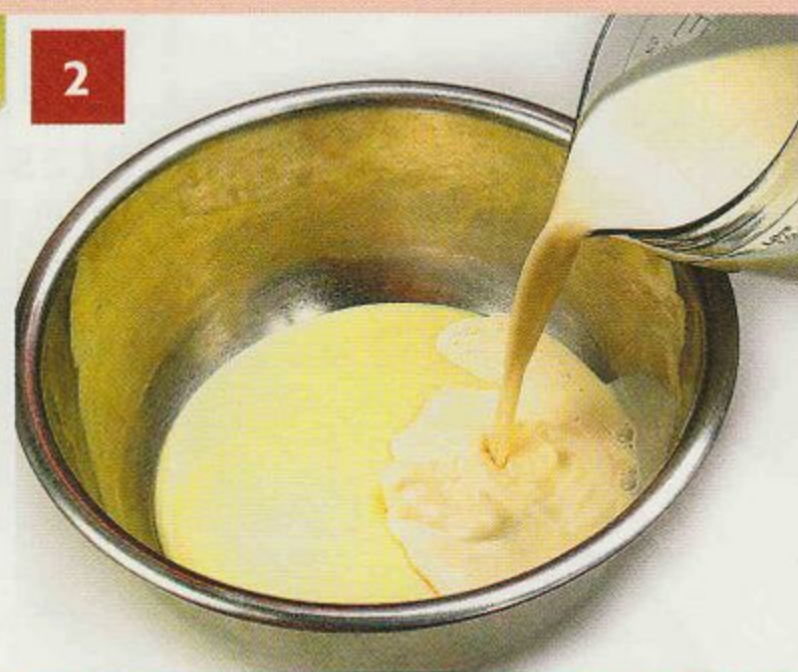
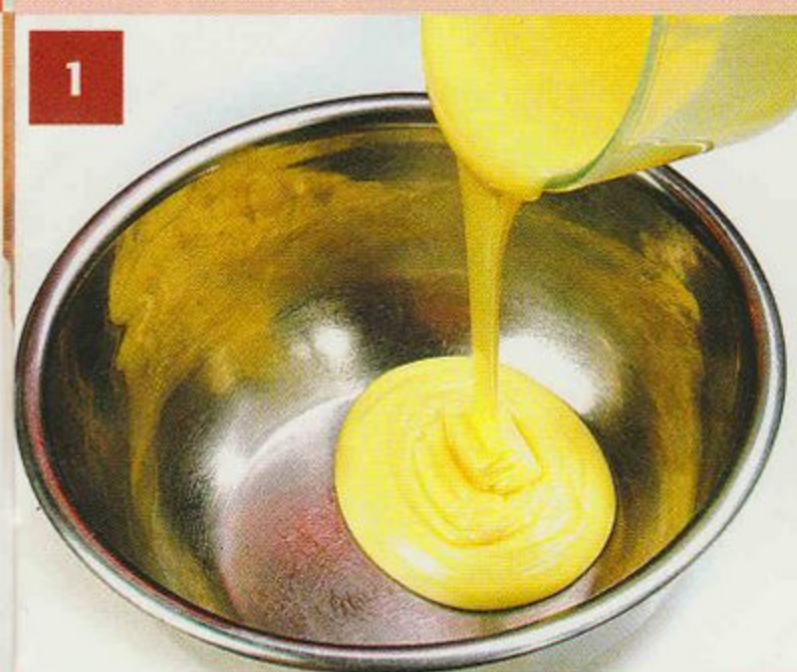


## Preparación

1. Vierta la leche condensada en un tazón.
2. Agregue la leche evaporada. Lleve las leches al fuego para entibiarlas.
3. Añada la cocoa y baje el fuego de la hornilla. Mueva constantemente en forma de ocho hasta que tome punto (cuando se observa el fondo de la olla al mover la cuchara).
4. Incorpore la mantequilla y la vainilla.

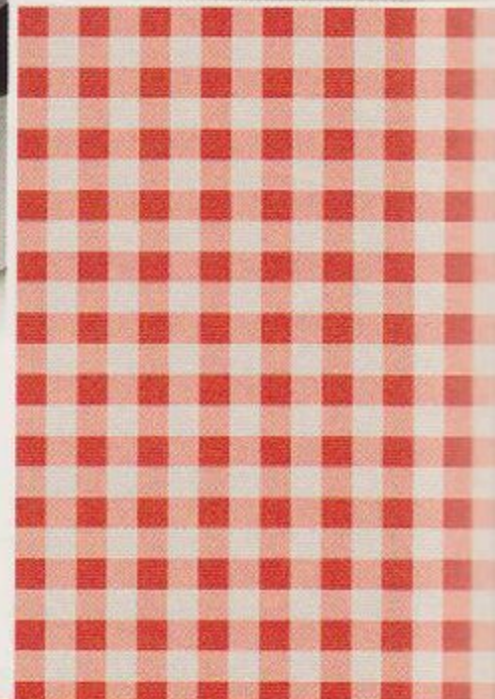
### ANOTE

El baño de fudge es uno de los más dulces de las cubiertas de chocolate. Se utiliza para bañar queques y también para rellenarlos.



Tiempo: 25 minutos  
Dificultad: Regular  
Costo: Medio





# *Crema chantilly*

## Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 20 cm de diámetro)

1 litro de crema de leche

1 taza de azúcar impalpable





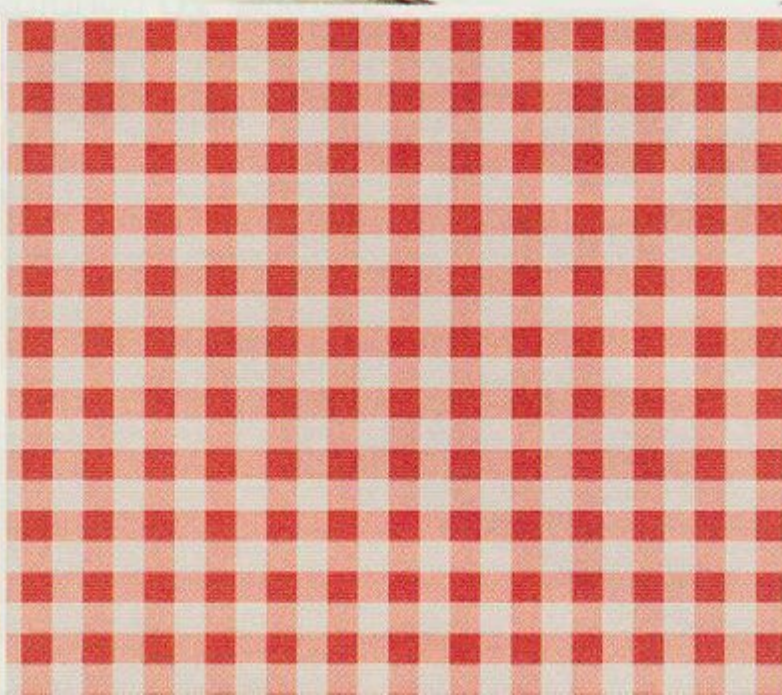
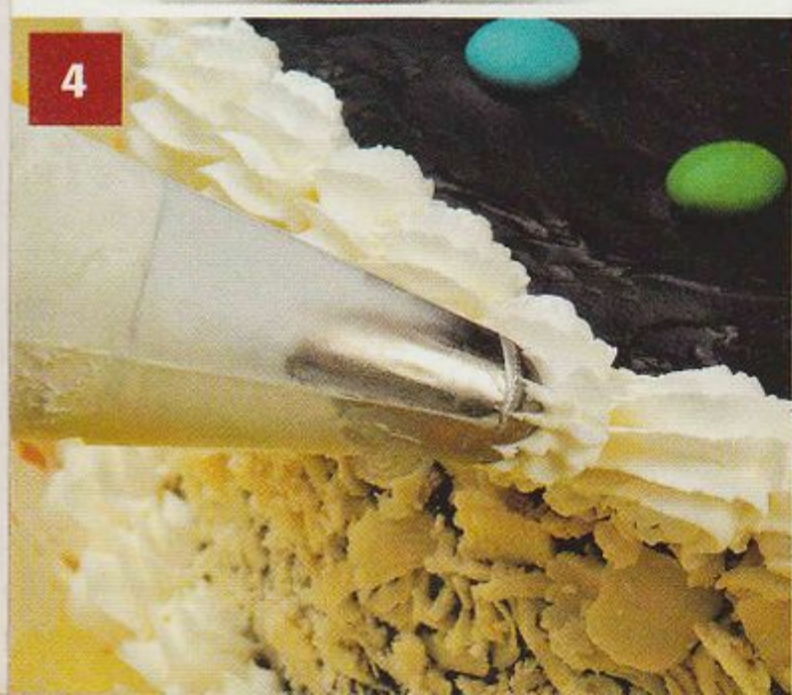


## Preparación

1. Batir la crema de leche hasta que se marquen las espátulas de la batidora.
2. Agregue el azúcar impalpable.
3. Continuar batiendo hasta que se integren bien el azúcar y la crema.
4. La crema chantilly sirve para decorar cualquier tipo de torta.

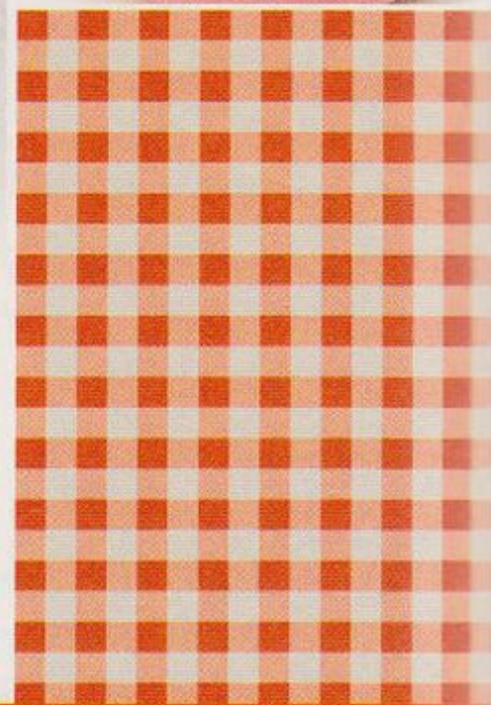
### ANOTE

Detener el batido de la crema de leche apenas vea la marca de las espátulas.  
Si continúa batiendo se podría cortar.  
Sirve para rellenar queques.



Tiempo: 15 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Bajo





# *Masa elástica*

## Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 30 cm de diámetro)

- 1.2 kg. de azúcar impalpable
- 1 cucharada de goma tragacanto
- ½ taza de glucosa
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de manteca vegetal
- 1 cucharadita de glicerina comestible

Tiempo: 20 minutos

Dificultad: Fácil

Costo: Bajo







## Preparación

1. En un recipiente mezclar el azúcar impalpable con la goma tragacanto, previamente cernidos, hasta desaparecer los grumos.
2. Hervir la manteca con la glucosa en agua y agregarla al recipiente que contiene el azúcar. Mezclar.
3. Colóquese manteca en la palma de la mano y amase hasta conseguir una masa homogénea.
4. Ponga la masa sobre un papel film. Envuélvala. Debe reposar 24 horas.
5. Pasado el tiempo indicado, trabaje pequeñas porciones de masa con el dorso de la mano, en la forma que se indica. Junte las partes nuevamente para proceder al forrado del queque.
6. Masa de color: poner unas gotas o una pequeña porción de tinte vegetal (líquido, en polvo o en gel) a la masa que desea darle color. Amasar hasta lograr un color uniforme.

### ANOTE

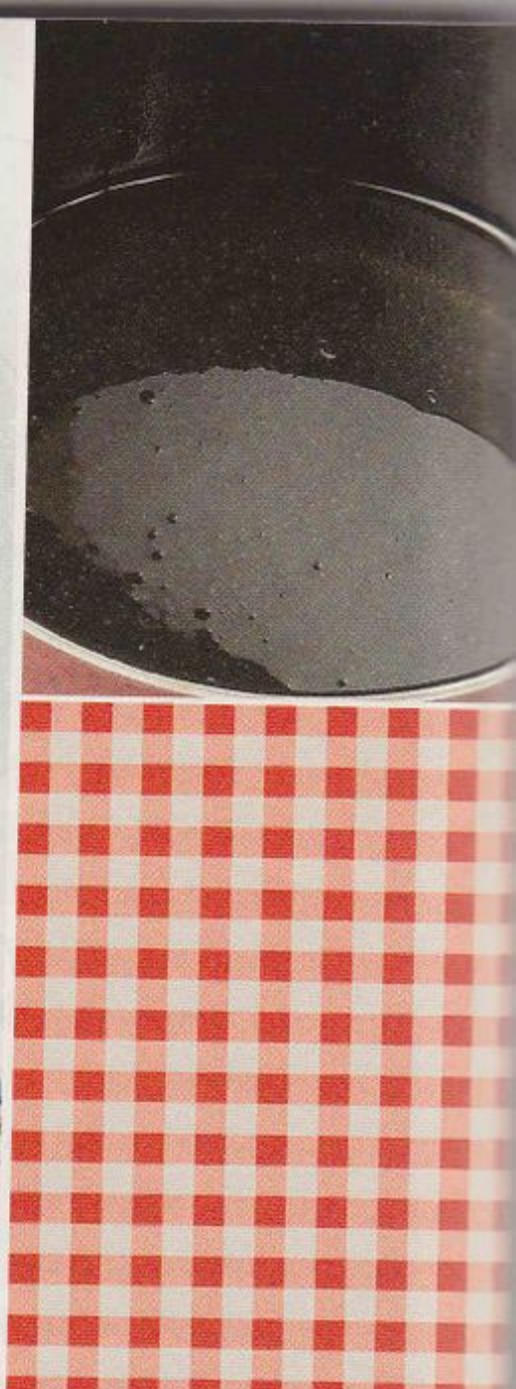
Si la masa le queda suelta agregue más azúcar hasta que se desprenda por sí sola de las yemas de los dedos de una mano limpia. La goma tragacanto sirve para dar elasticidad a la masa.

El grosor de la masa elástica para forrar un queque debe ser de por lo menos un centímetro.

Los tintes vegetales pueden conseguirse líquidos, en polvo o en gel.







# *Masa mixta*

## Ingredientes

- 1 parte de masa elástica (Ver pág. 30)
- 1 parte de masa de flores

## Masa de flores

- 250 gramos de azúcar impalpable
- 1 cucharada de goma tragacanto
- 2 cucharadas de manteca
- 4 cucharadas de agua
- 50 gramos de maicena, aproximadamente





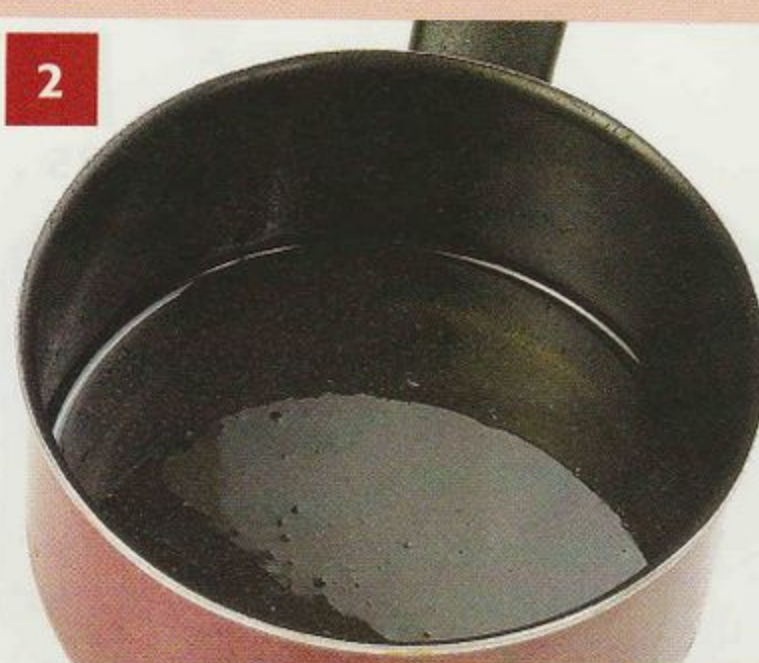


## Preparación

1. Mezclar el azúcar con la goma tragacanto.
2. Hervir la manteca con el agua.
3. Mezclar ambas preparaciones.
4. Añadir la maicena en cantidad necesaria hasta que se despegue de la yema de los dedos.
5. Amasar y mezclar con la masa elástica.

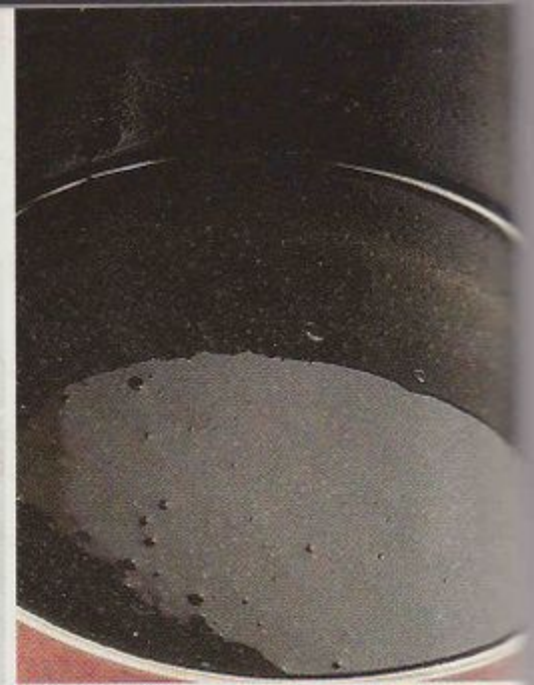
### ANOTE

Si desea guardarla envolverla en papel film y conservarla a temperatura de ambiente.



Tiempo: 10 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Bajo





# *Masa mixta*

## Ingredientes

1 parte de masa elástica (Ver pág. 30)  
1 parte de masa de flores

## Masa de flores

250 gramos de azúcar impalpable  
1 cucharada de goma tragacanto  
2 cucharadas de manteca  
4 cucharadas de agua  
50 gramos de maicena, aproximadamente





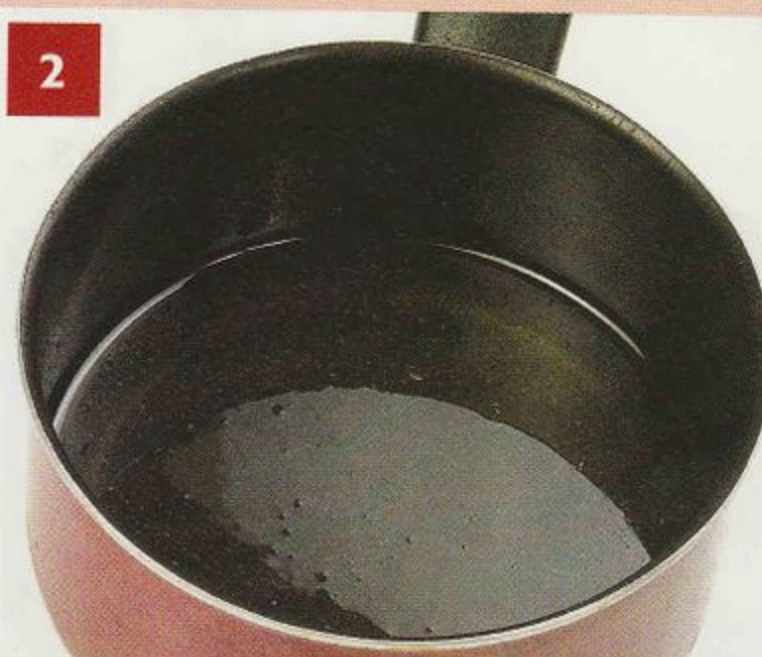


## Preparación

1. Mezclar el azúcar con la goma tragacanto.
2. Hervir la manteca con el agua.
3. Mezclar ambas preparaciones.
4. Añadir la maicena en cantidad necesaria hasta que se despegue de la yema de los dedos.
5. Amasar y mezclar con la masa elástica.

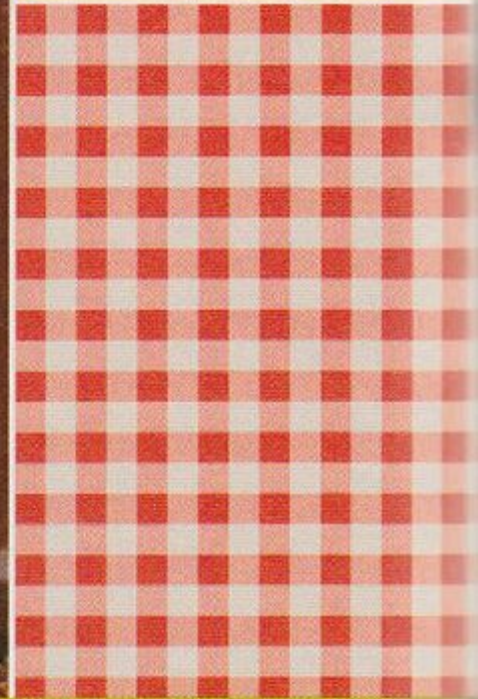
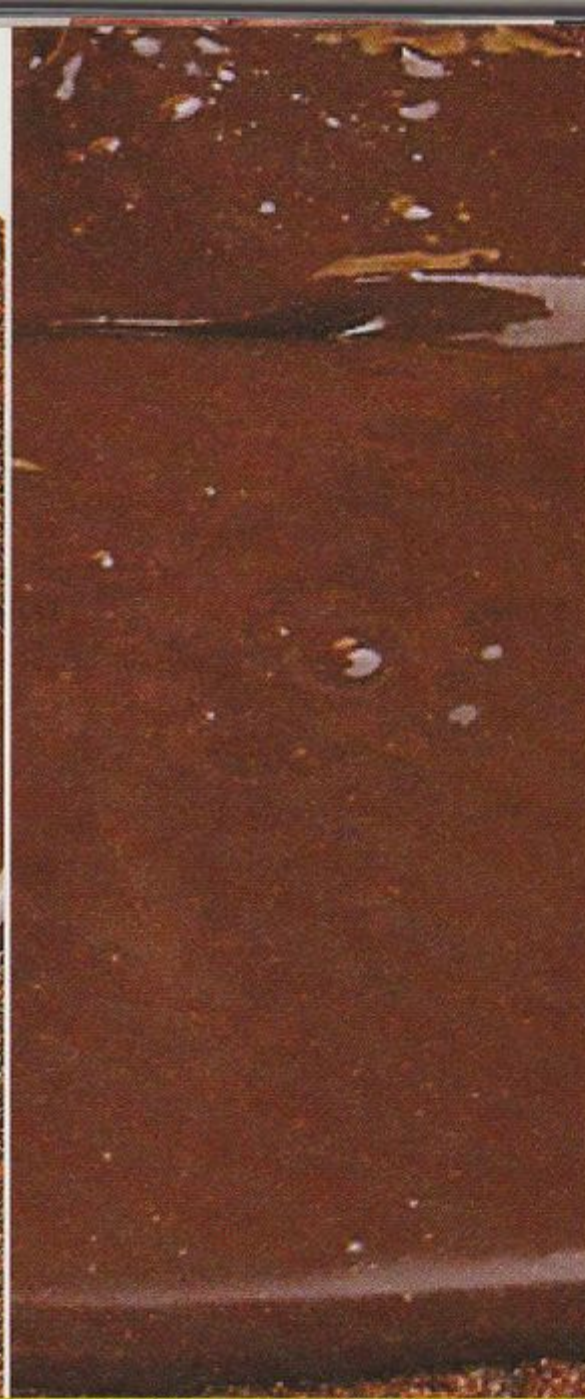
### ANOTE

Si desea guardarla envolverla en papel film y conservarla a temperatura de ambiente.



Tiempo: 10 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Bajo





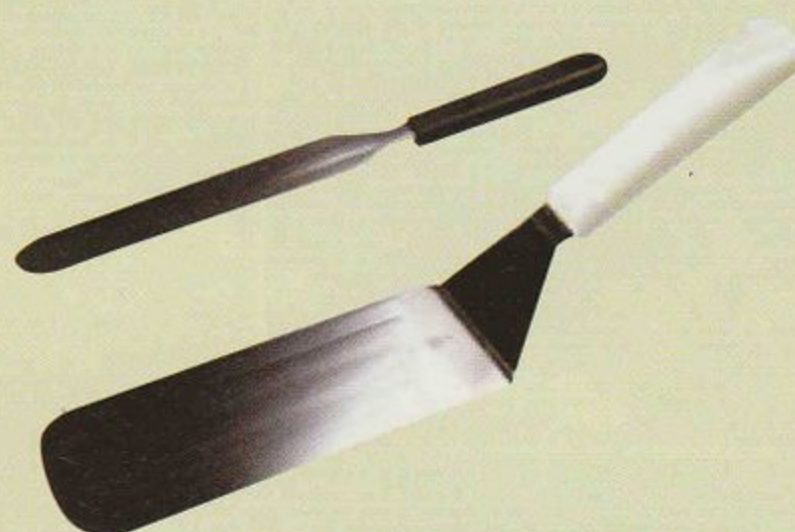
# *Chocolate kids*

## **Materiales**

1 queque húmedo de chocolate (Ver Pág. 16)  
 Fudge (Ver Pág. 26)  
 Crema chantilly (Ver Pág. 28)  
 Grageas de colores, rellenas de chocolate  
 Cobertura de chocolate blanco rallado  
 Manga  
 Boquilla de estrella para chantilly  
 Velas largas de colores  
 Papel manteca  
 Espátula

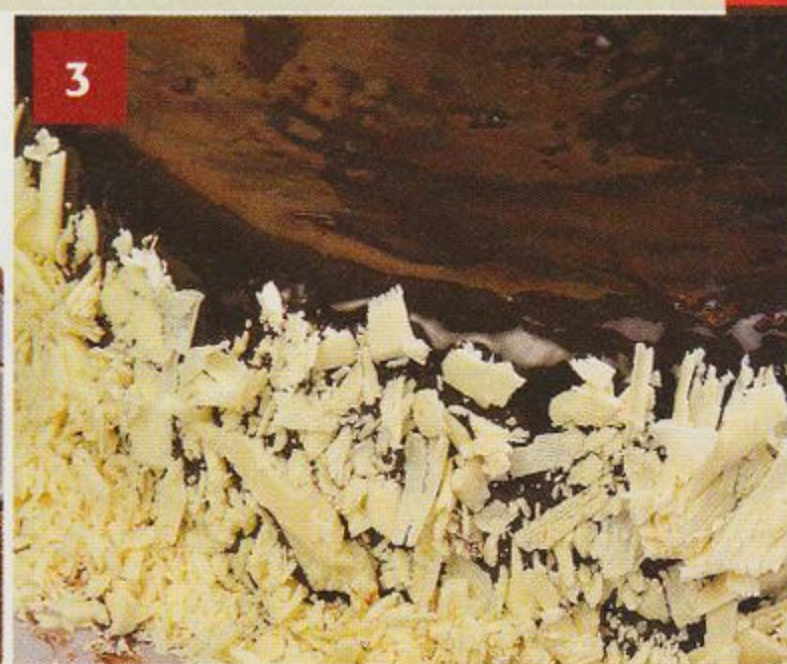
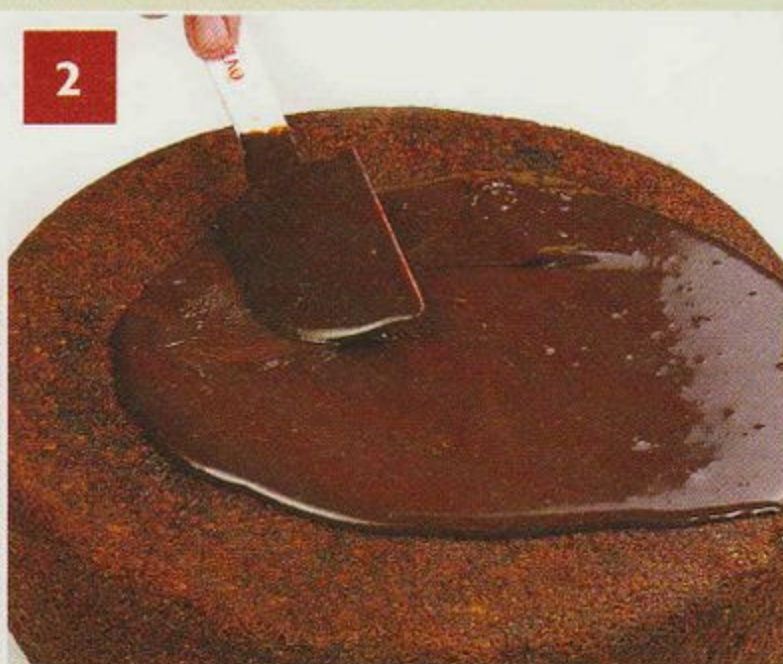
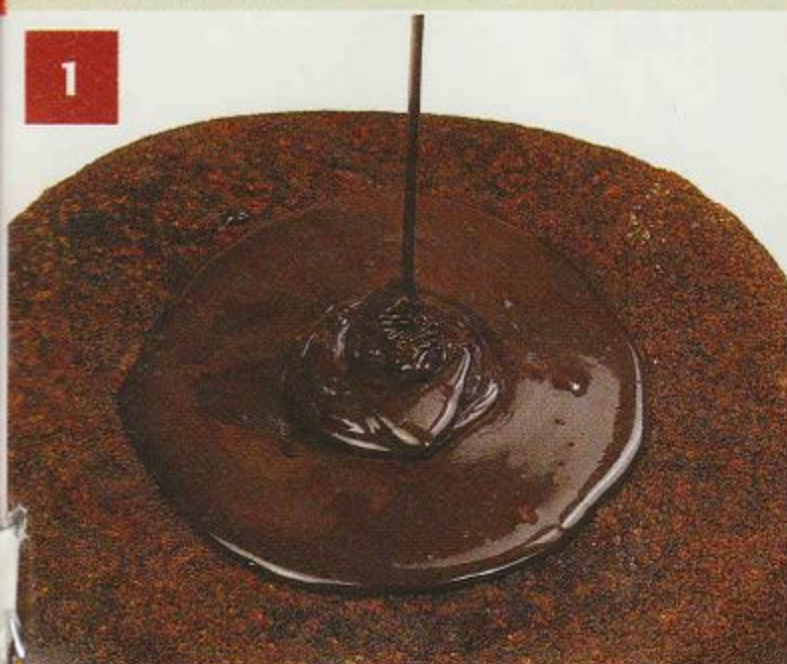




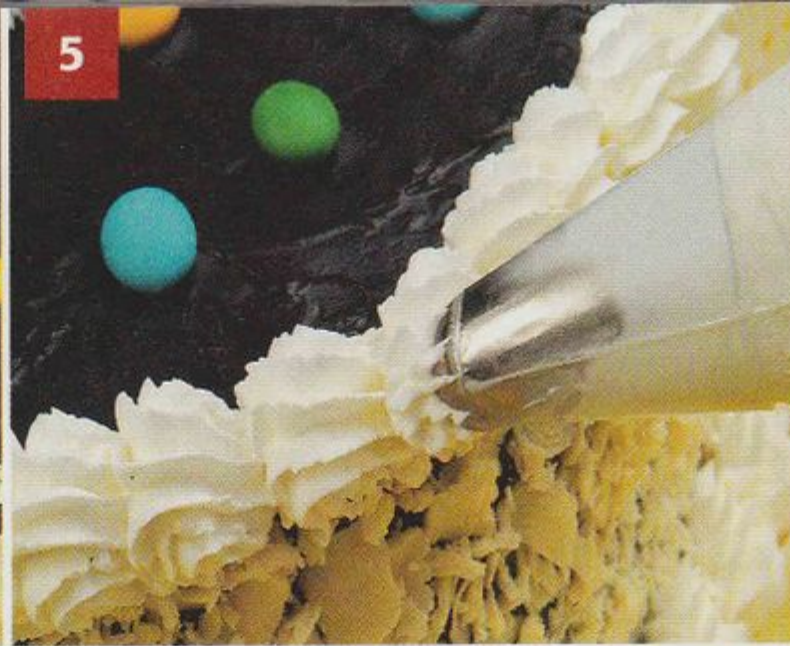


## Decoración

1. Verter el fudge en la parte superior del queque.
2. Emparejar con la espátula la parte superior y los laterales.
3. Cubra todo el contorno con cobertura del chocolate blanco rallado.







Tiempo: 30 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Medio

4. Coloque grageas de colores en la parte superior.
5. Bordee toda la torta con la crema chantilly utilizando la boquilla de estrella. Repita la decoración en el borde inferior de la torta.
6. Decore el centro con un doble rosetón de crema chantilly. Coloque las velas de colores.



#### ANOTE

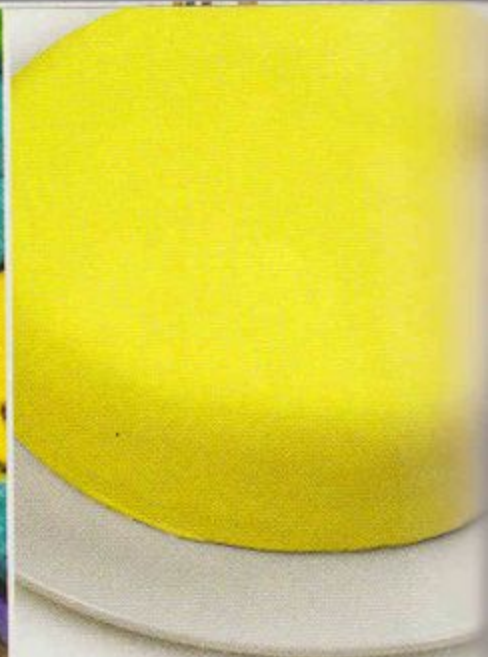
Previamente a verter el fudge sobre el queque coloque tiras de papel manteca debajo para que no se manche el plato de presentación.

Cuando termine de decorar la torta retire las tiras de papel manteca.









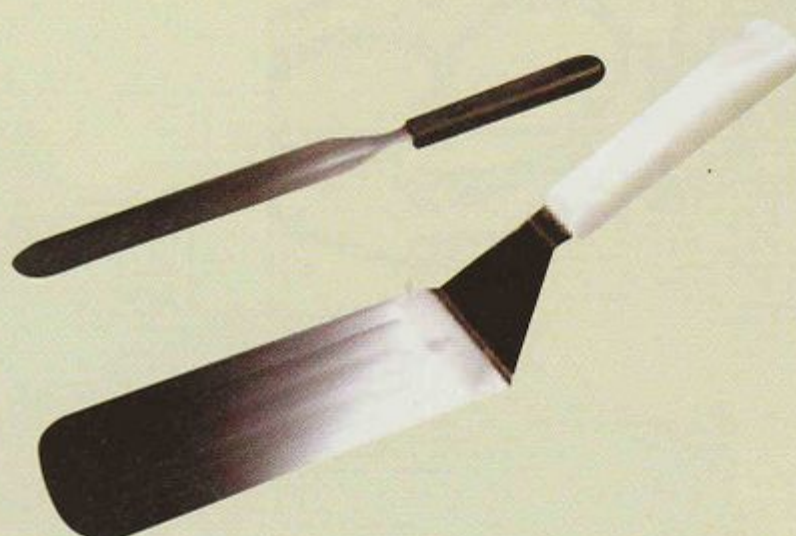
# Los Padrinos Mágicos

## Materiales

Un queque de su elección de 30 cm de diámetro.  
Mermelada de albaricoque o del sabor deseado.  
Masa elástica  
Glasé real  
Manga  
Boquilla  
Tintes vegetales  
Alfileres

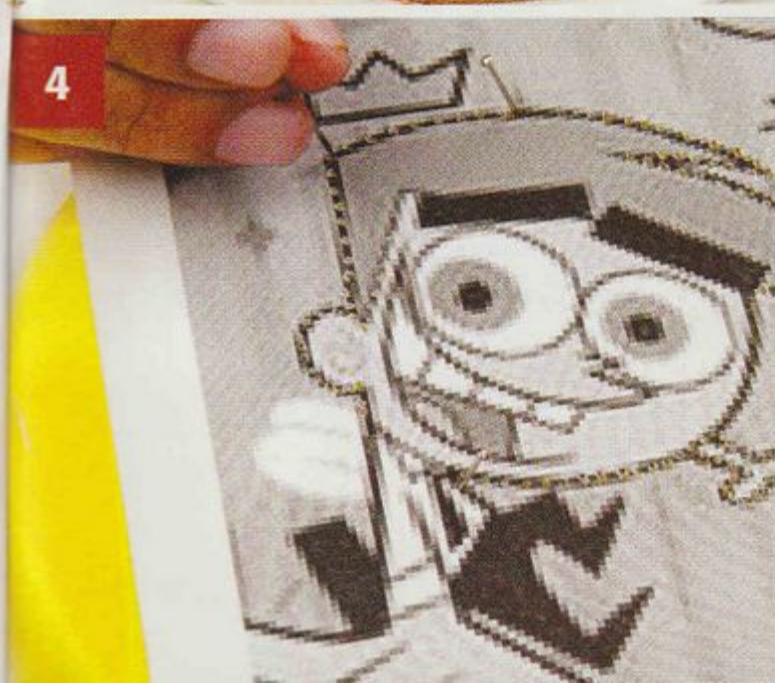
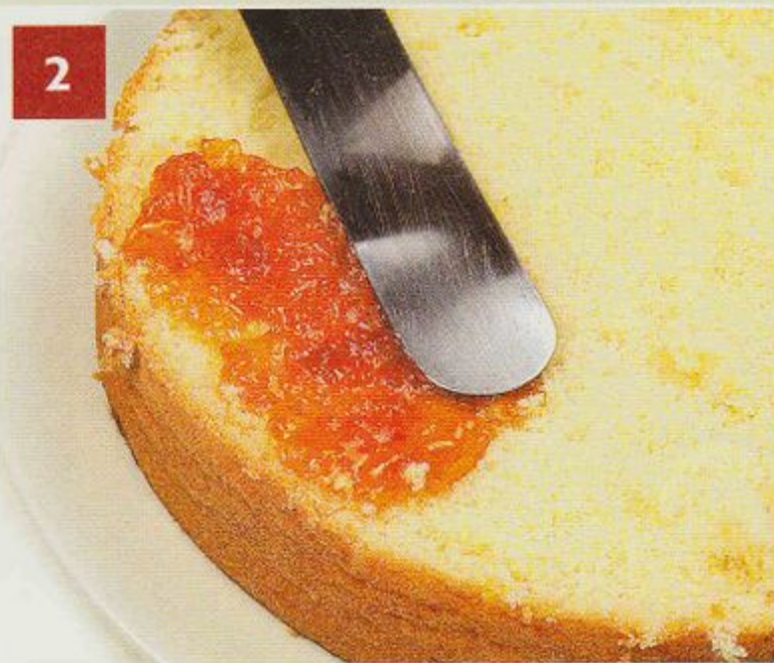




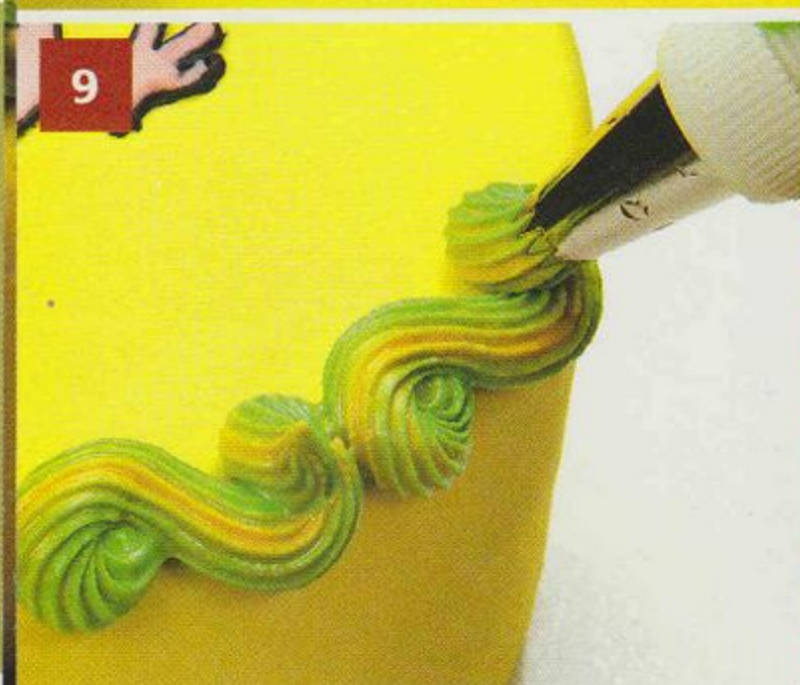
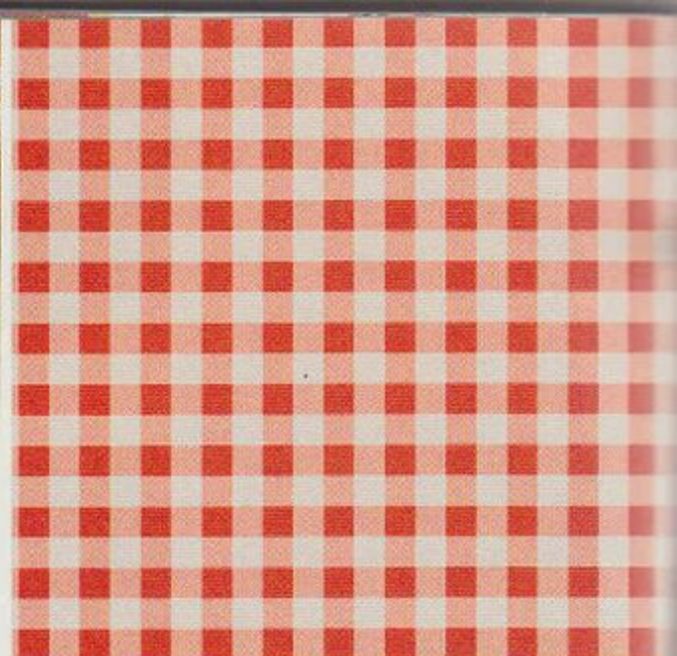


## Decoración

1. Corte el queque en dos partes.
2. Rellénelo con mermelada.
3. Forre el queque con masa elástica color amarillo (Ver pág. 63), dos días previos a la decoración.
4. Transfiera el diseño elegido a la torta utilizando un alfiler a fin de que se grabe el dibujo en la masa elástica.
5. Delinee el dibujo con glasé real negro (textura intermedia) y una boquilla No. 1 o 2, dependiendo del diseño. Retire el diseño.
6. Rellene con glasé fluido las diferentes áreas del dibujo, de acuerdo a los colores indicados en el diseño.







Tiempo: 1 hora  
Dificultad: Media  
Costo: Bajo

7. Utilice un mondadientes o brocheta para llevar el glasé hasta los bordes, así como las partes más finas del diseño.
8. Coloque glasé verde y amarillo en una manga y utilice una boquilla decoradora.
9. Decorar el borde superior de la torta.
10. Con glasé de color turquesa (Ver pág. 24) y una boquilla de estrella decore la parte exterior (superior) del diseño. Decore con color lila la parte inferior. Con glasé color azul y celeste dibuje un zigzag en el lateral de la torta. Pegue cinta de fantasía en el borde.



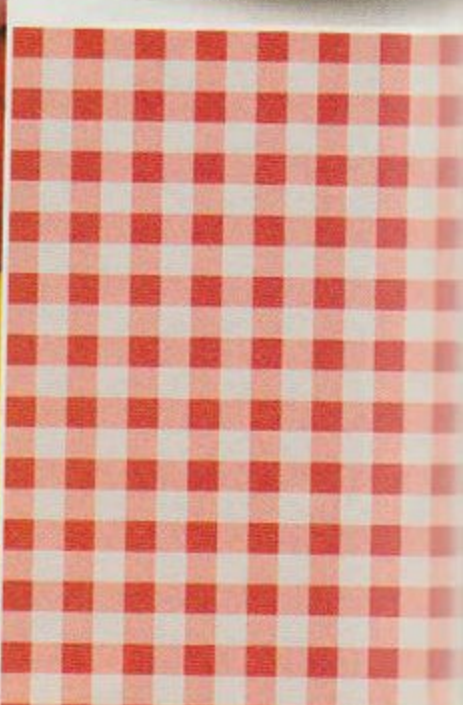
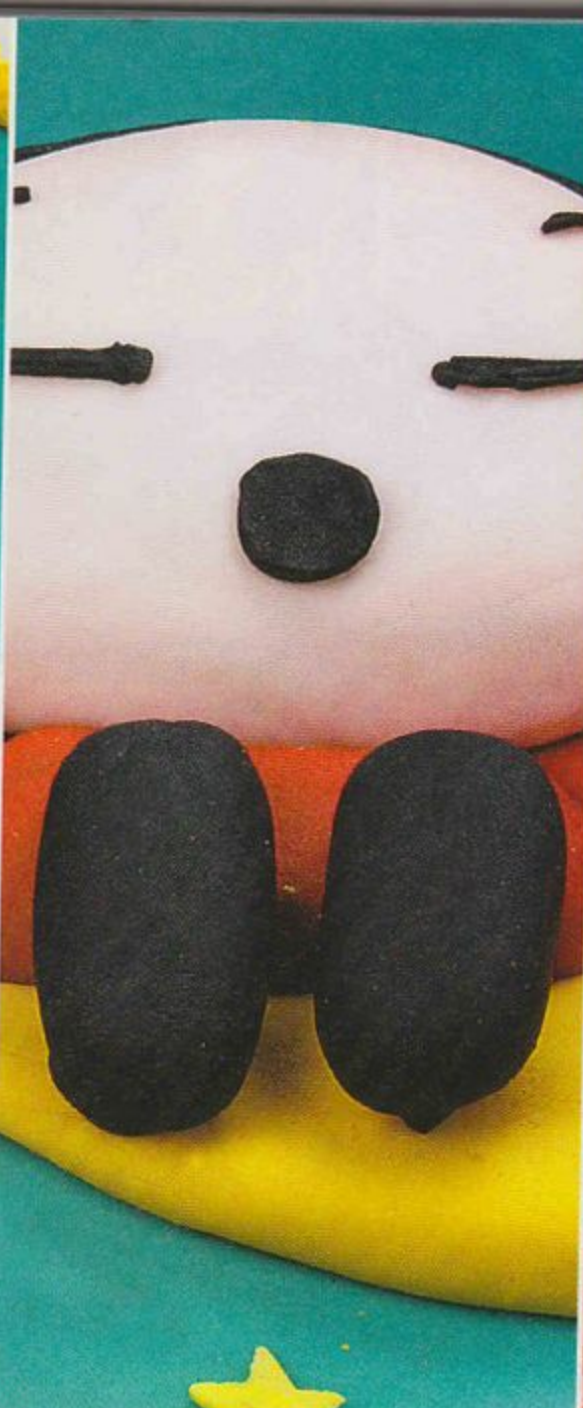
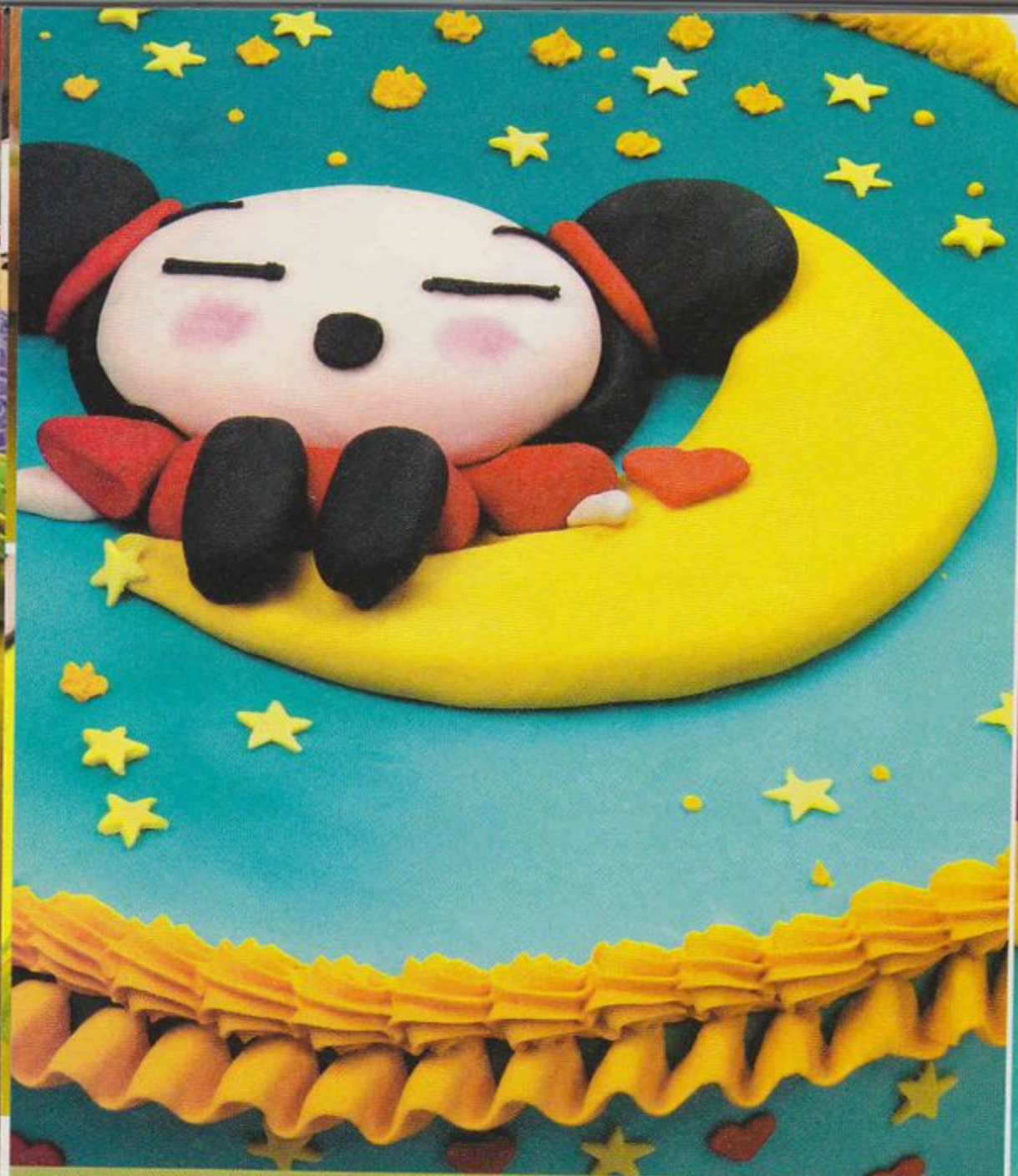
#### ANOTE

Las tortas pueden ser elaboradas con cualquiera de las recetas de queques que se presentan. No utilice bizcochuelo en las tortas decoradas porque el peso de la cubierta puede deformarlo.









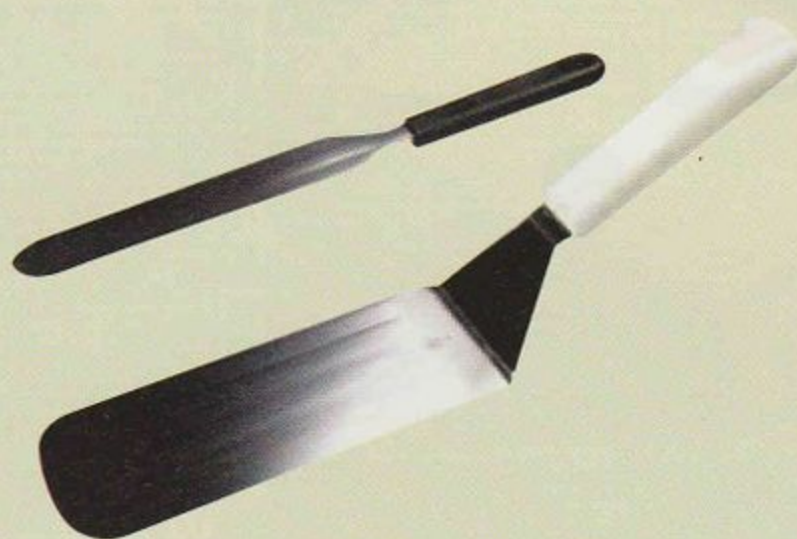
# Pucca

## Materiales

Un queque del sabor deseado de 35 cm de diámetro.  
 Manjarblanco o mermelada del sabor deseado.  
 Masa elástica de colores amarillo, rojo, negro, piel.  
 Tintes vegetales  
 Glasé real  
 Manga  
 Boquillas  
 Cortador de estrellas  
 1 mica del tamaño del diseño

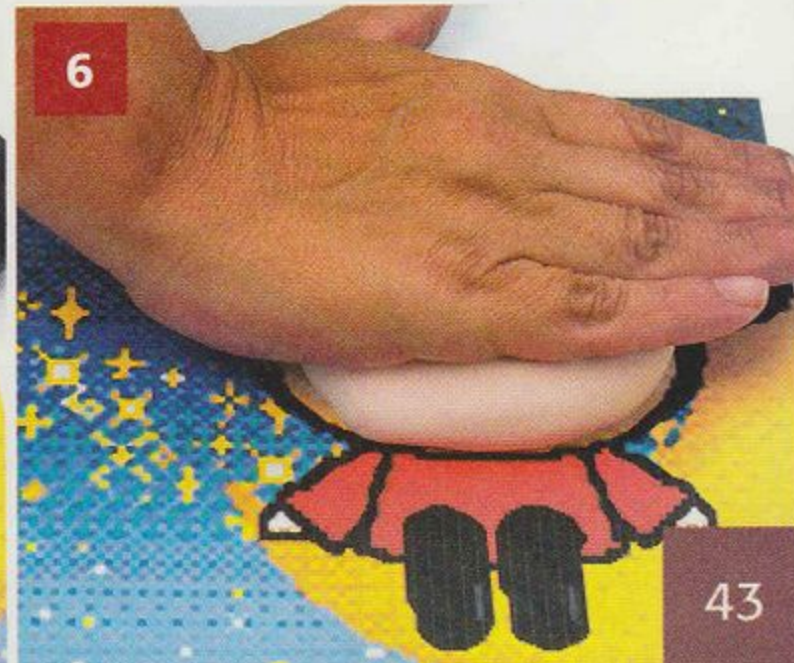
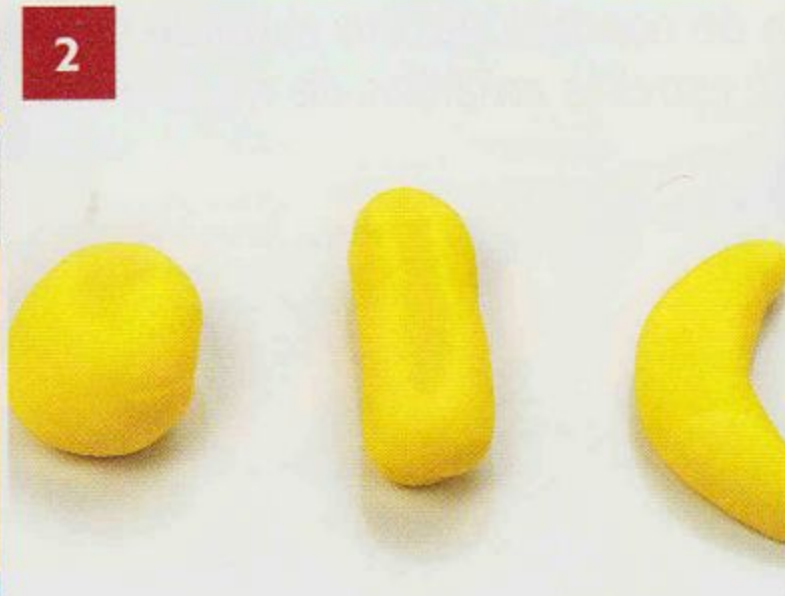




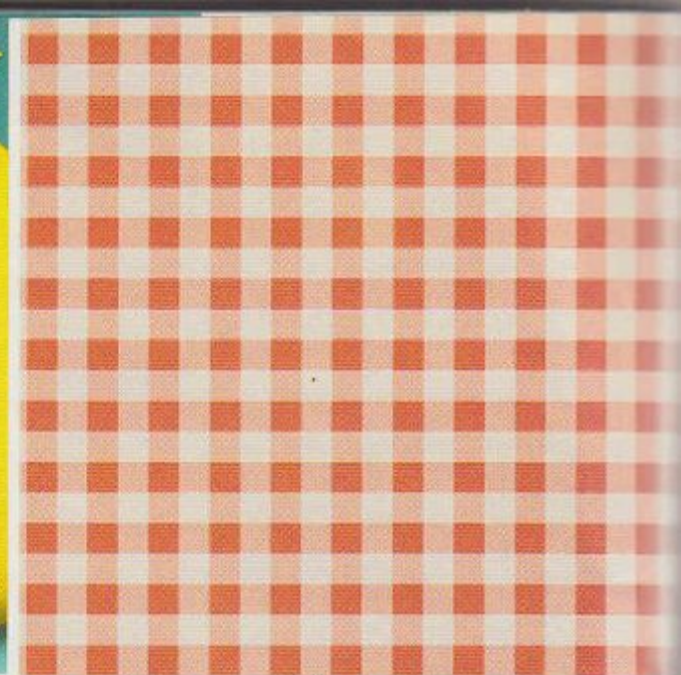
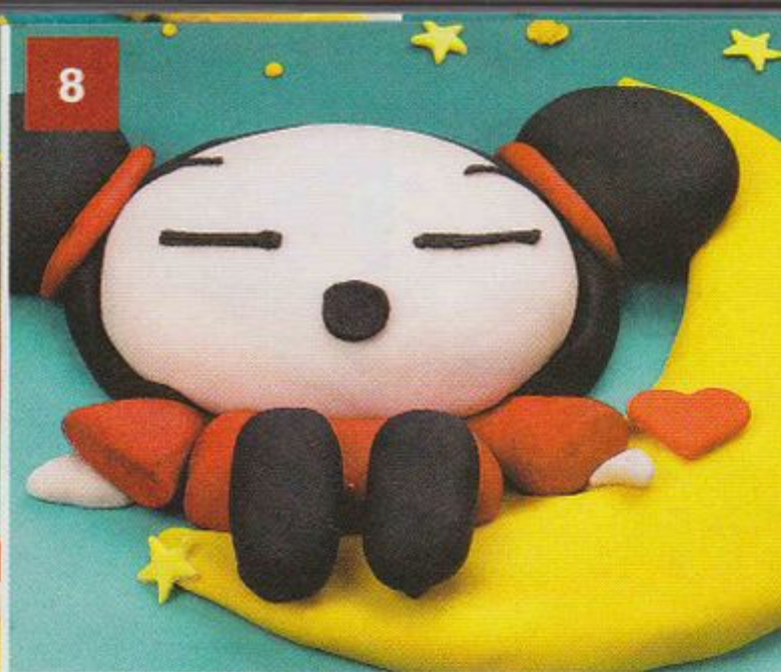


## Decoración

1. Coloque el diseño elegido de Pucca debajo de un acetato o mica.
2. Luna: con masa elástica color amarillo forme una esfera, a partir de ella haga un cilindro, adelgace los extremos y arquee.
3. Ponga la luna sobre la mica para lograr la forma exacta.
4. Vestido: con masa elástica color rojo forme el cuerpo y las mangas del vestido, así como los lazos de los moños. Luego termine de moldearlos sobre la mica.
5. Modele las piernas, el pelo y los moños. Colóquelos sobre el diseño y rebaje la zona donde irá la cara.
6. Forme una bola con la masa elástica color piel y presiónela en la zona que rebajó.







Tiempo: 1 hora  
Dificultad: Media  
Costo: Bajo

7. Coloque las piezas sobre la torta forrada con masa elástica de color turquesa. Péguelas con un poco de agua hervida o clara de huevo. Realice las facciones de la cara con glasé real.
8. Con un cortador corte estrellitas de masa elástica color amarillo y realice otras con glasé del mismo color, alrededor a Pucca.
9. Con glasé amarillo y una boquilla de cinta decore el contorno inferior de la torta. Con una boquilla de conchita decore el borde superior.
10. Corte corazones rojos y estrellas amarillas de masa elástica y adhiéralos en el contorno de la torta.



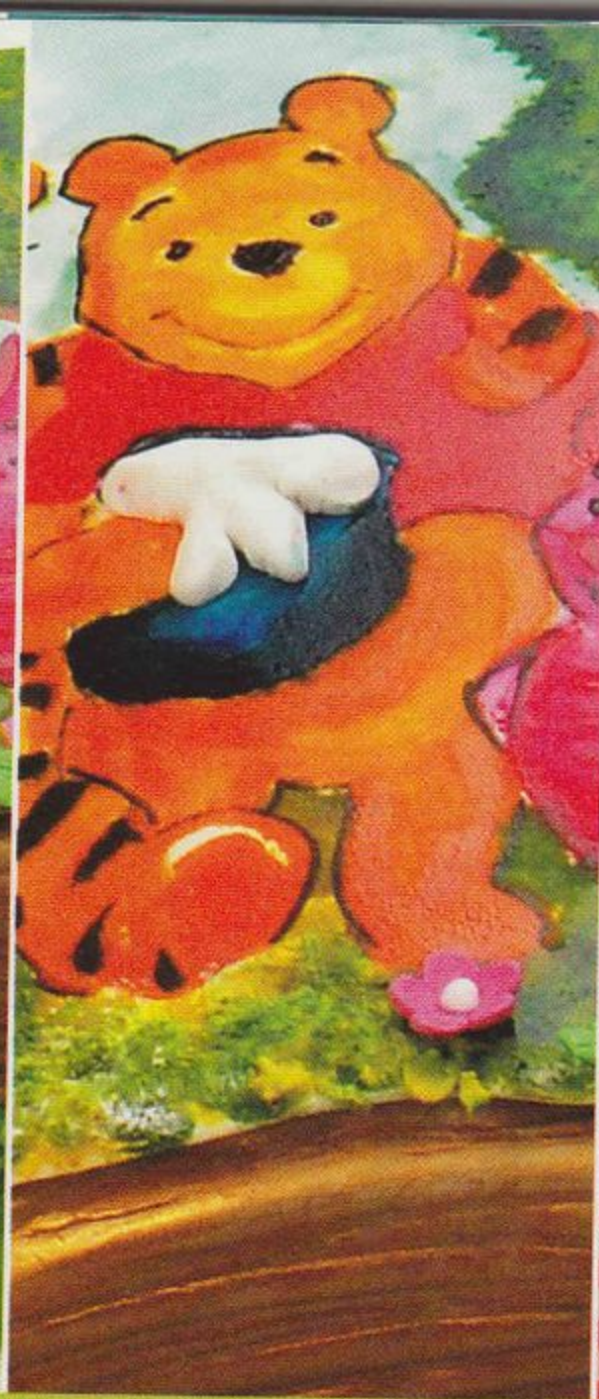
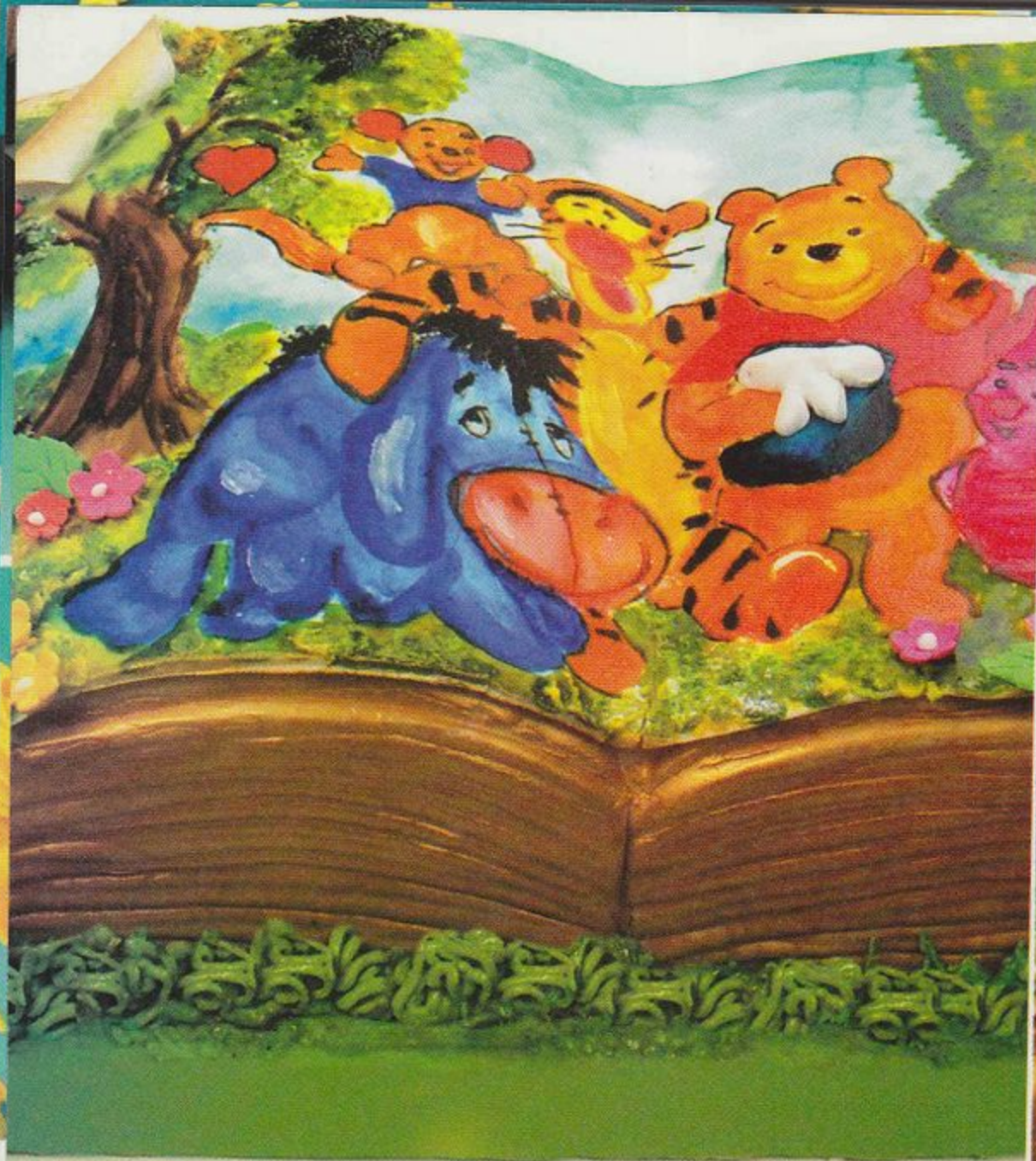
#### ANOTE

Coloque cinta de fantasía en el borde inferior de la torta, para darle un mejor acabado.  
El queque para una torta decorada debe ser consistente para que soporte el peso de la cubierta.









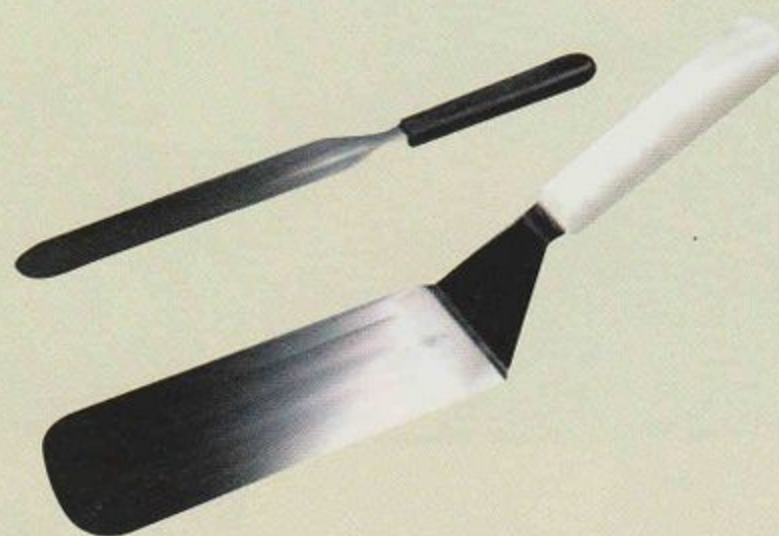
# Winnie Pooh

## Materiales

- 1 queque de 35 cm de largo.
- Masa elástica
- 1 mica del tamaño del diseño
- Plumones de tinta vegetal
- Tintes vegetales
- Polvo dorado comestible para pintar.
- Pinceles
- Masa mixta
- Un paño de cocina

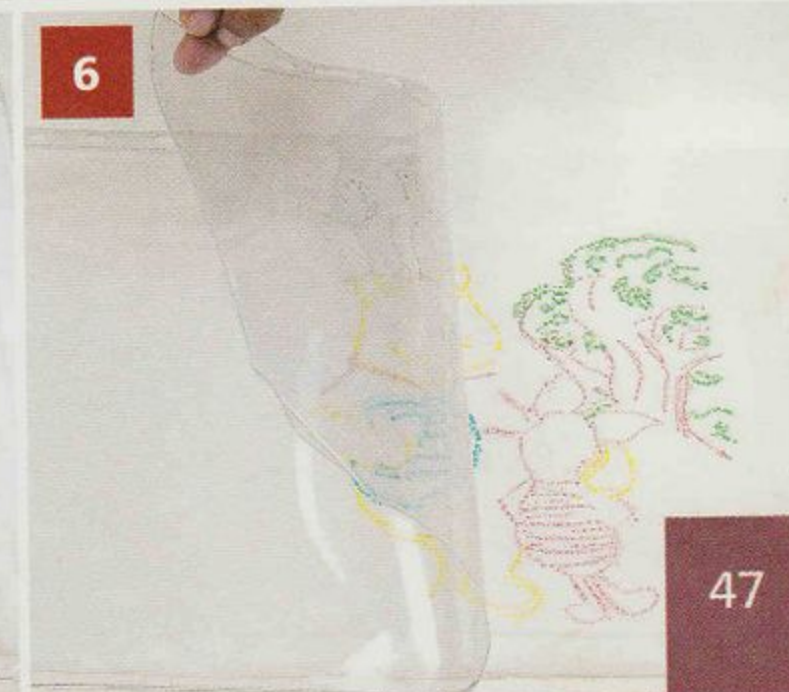
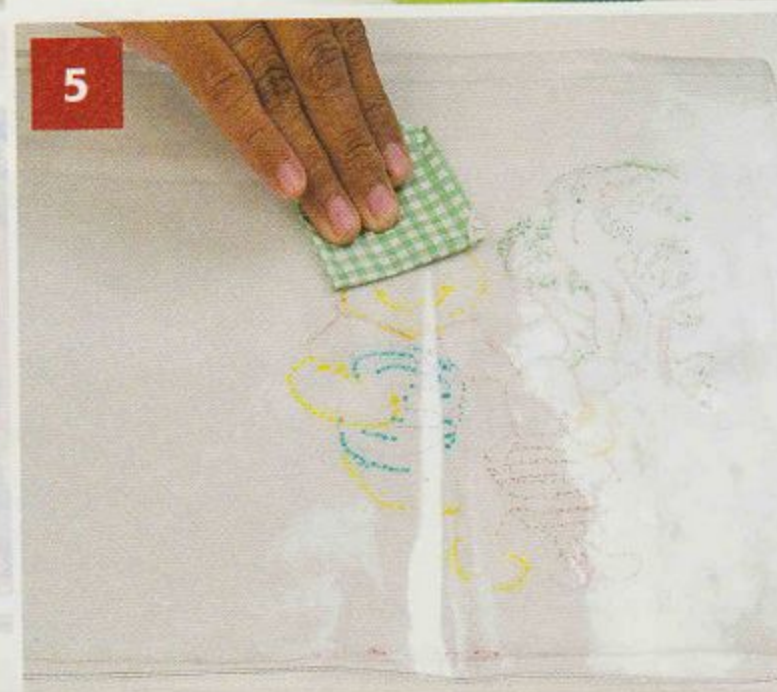
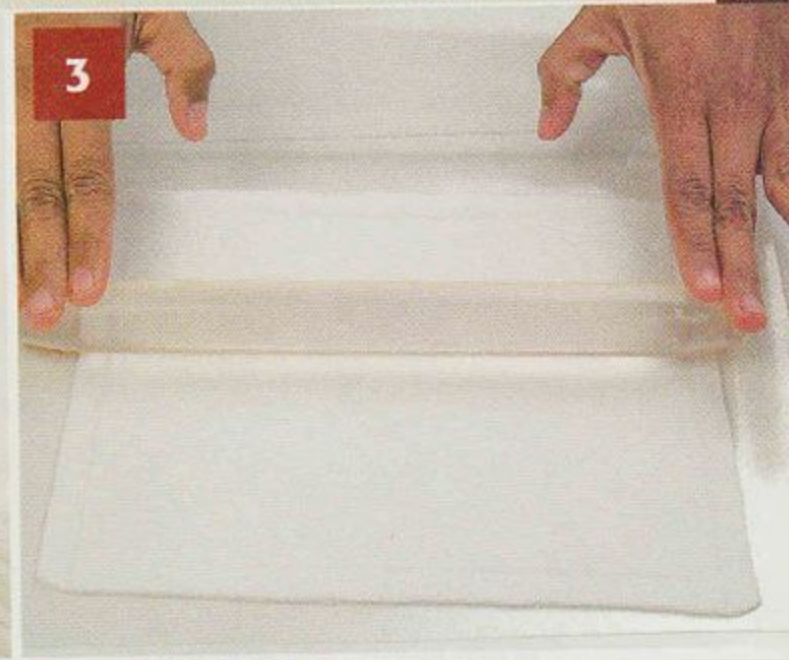




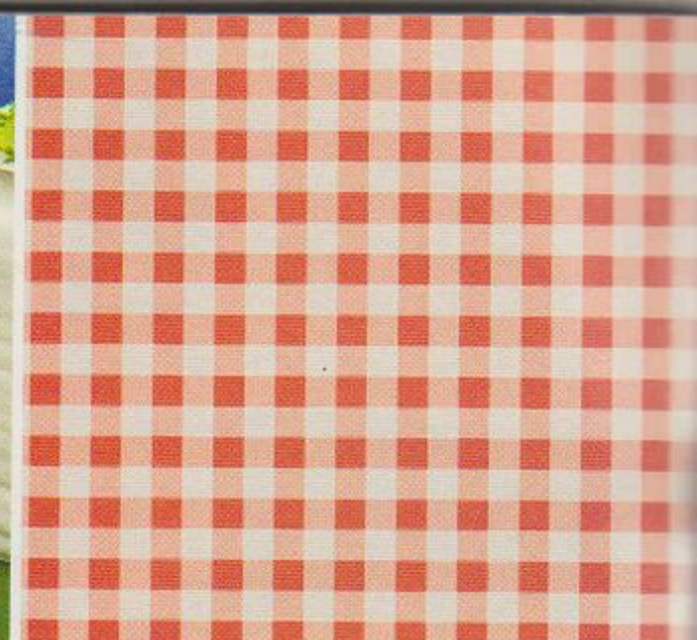
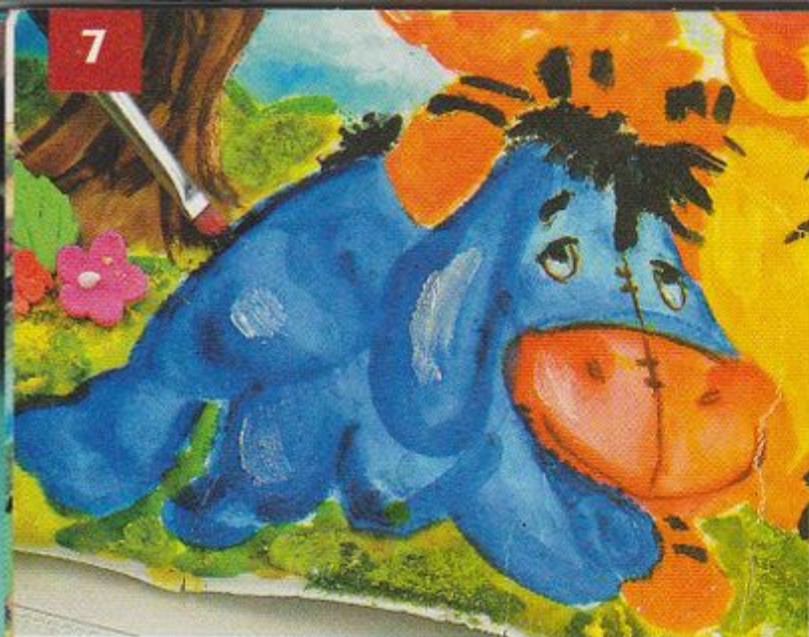


## Decoración

1. Forre el queque con masa elástica color blanco y colóquelo sobre una base de color verde.
2. Con la esteca haga rayas en los costados simulando las hojas del libro.
3. Estire la masa elástica para hacer la hoja superior del libro. Protéjala con papel film para que no se seque.
4. Copie el diseño elegido a la mica, con un plumón de tinta vegetal, especial para repostería.
5. Coloque la mica sobre la masa elástica. El lado con el diseño hacia la masa. Con un paño de cocina frote sobre la mica para transferir el diseño a la masa.
6. Retire la mica con sumo cuidado y de una sola vez.







Tiempo: 2 horas  
Dificultad: Media  
Costo: Alto

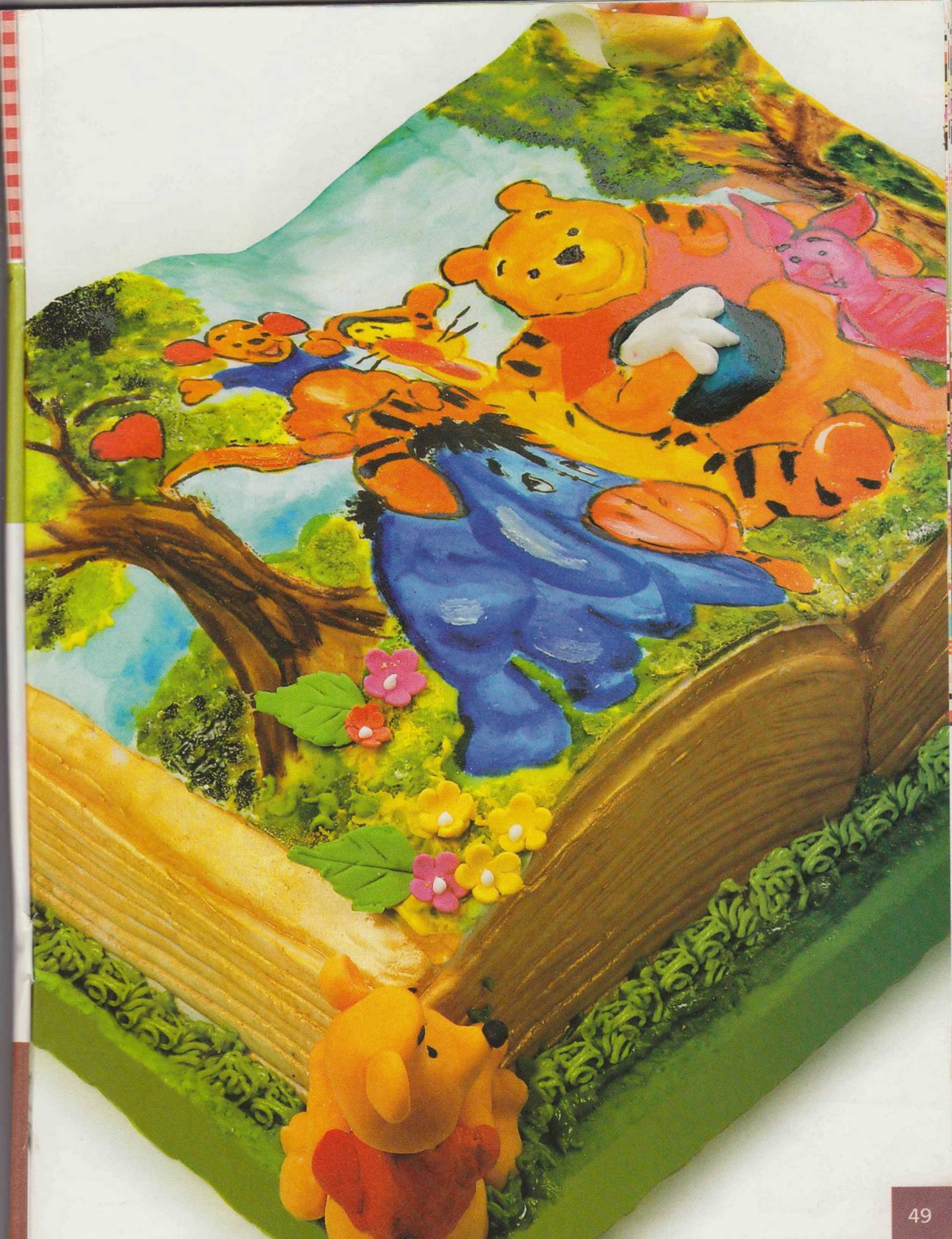
7. Pinte todo el diseño con tintes vegetales en polvo disueltos con alcohol o pisco.
8. Ubique el dibujo terminado en la parte superior del libro y pinte los costados de color dorado.
9. Con masa elástica de colores moldee el oso, así como el niño y el chanchito.
10. Ubique los muñequitos en las esquinas del libro. Al borde del libro realice un decorado con la boquilla de pasto.



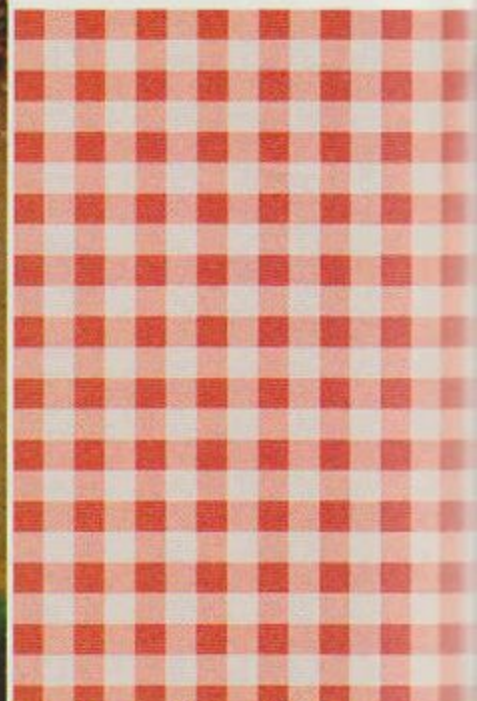
#### ANOTE

El tinte vegetal se disuelve con alcohol o con algunas gotas de licor.  
La masa se envuelve en papel film para que no se seque.





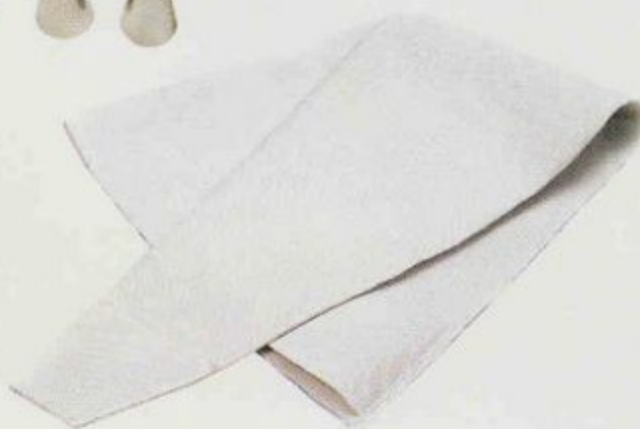




# Casa de Hansel y Gretel

## Materiales

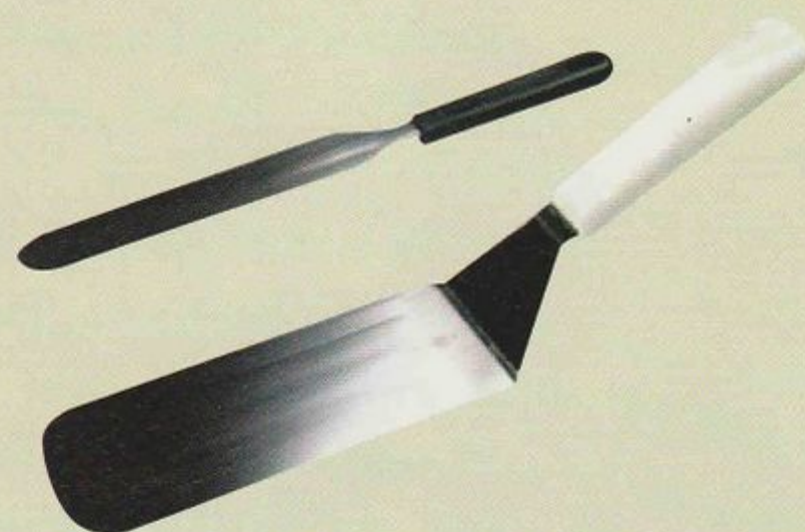
1 queque rectangular de 45 cm de largo por 40 de ancho, de la masa deseada  
 Masa elástica color verde (pasto) y lila (piedras)  
 Glasé real color lila, verde y amarillo  
 Galletas de chocolate para las puertas y ventanas  
 Barquillos para las columnas decorativas  
 Marshmallows para el techo y los capiteles de las columnas frontales.  
 Galletas sándwich de fresa para las tejas  
 Pretzels  
 Caramelos  
 Grageas de colores.



## Ingredientes: Masa de alfajor (Casa)

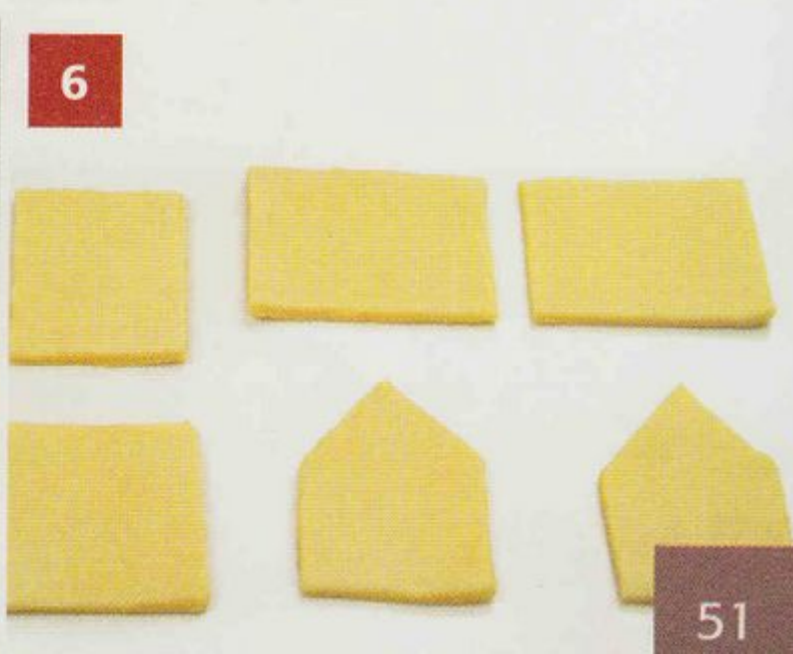
1 taza de margarina  
 1 taza de fécula de maíz  
 1 taza de harina  
 6 cucharadas de azúcar en polvo



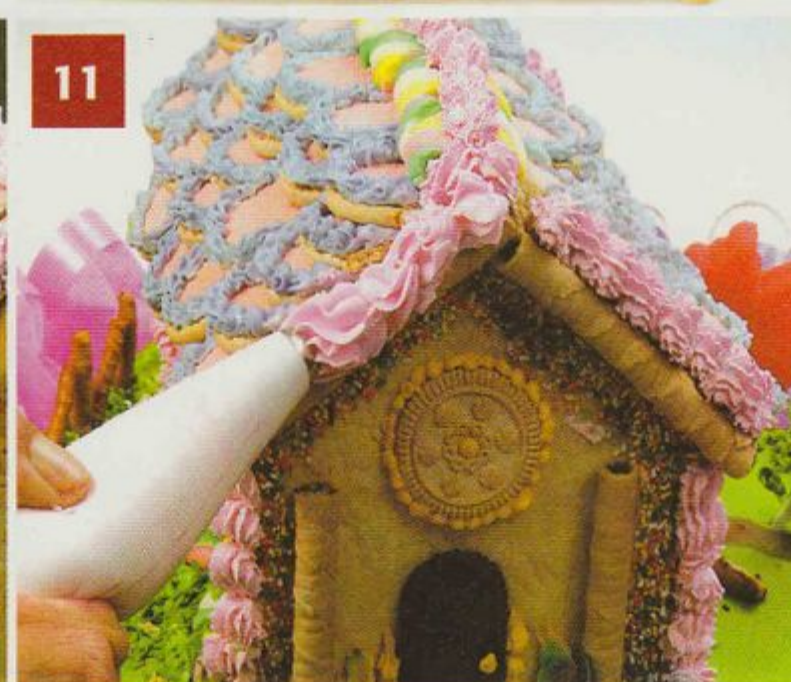
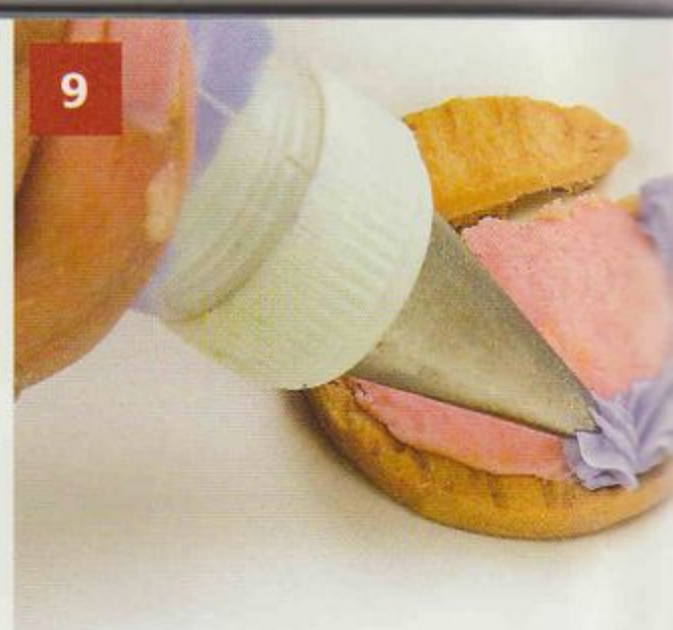


## Decoración

1. Prepare un queque de su elección en un molde rectangular de 45 cm de largo por 30 de ancho. Fórralo con masa elástica de color verde.
2. Prepare un día antes la masa de alfajor para elaborar la casita: en un bol ponga la mantequilla, agregue la maicena, el azúcar y la harina.
3. Amase bien los ingredientes hasta obtener una masa este homogénea.
4. Estire la masa hasta alcanzar un grosor de medio cm.
5. Recorte las piezas de la casita: fachada (2), paredes laterales (2) techos (2).
6. Colóquelas en una lata, previamente enmantecuada, y llévelas al horno por 15 minutos a 160° C. Sáquelas del horno, luego de unos minutos retírelas con cuidado y déjelas enfriar bien.







Tiempo: 1 día  
Dificultad: Regular  
Costo: Media

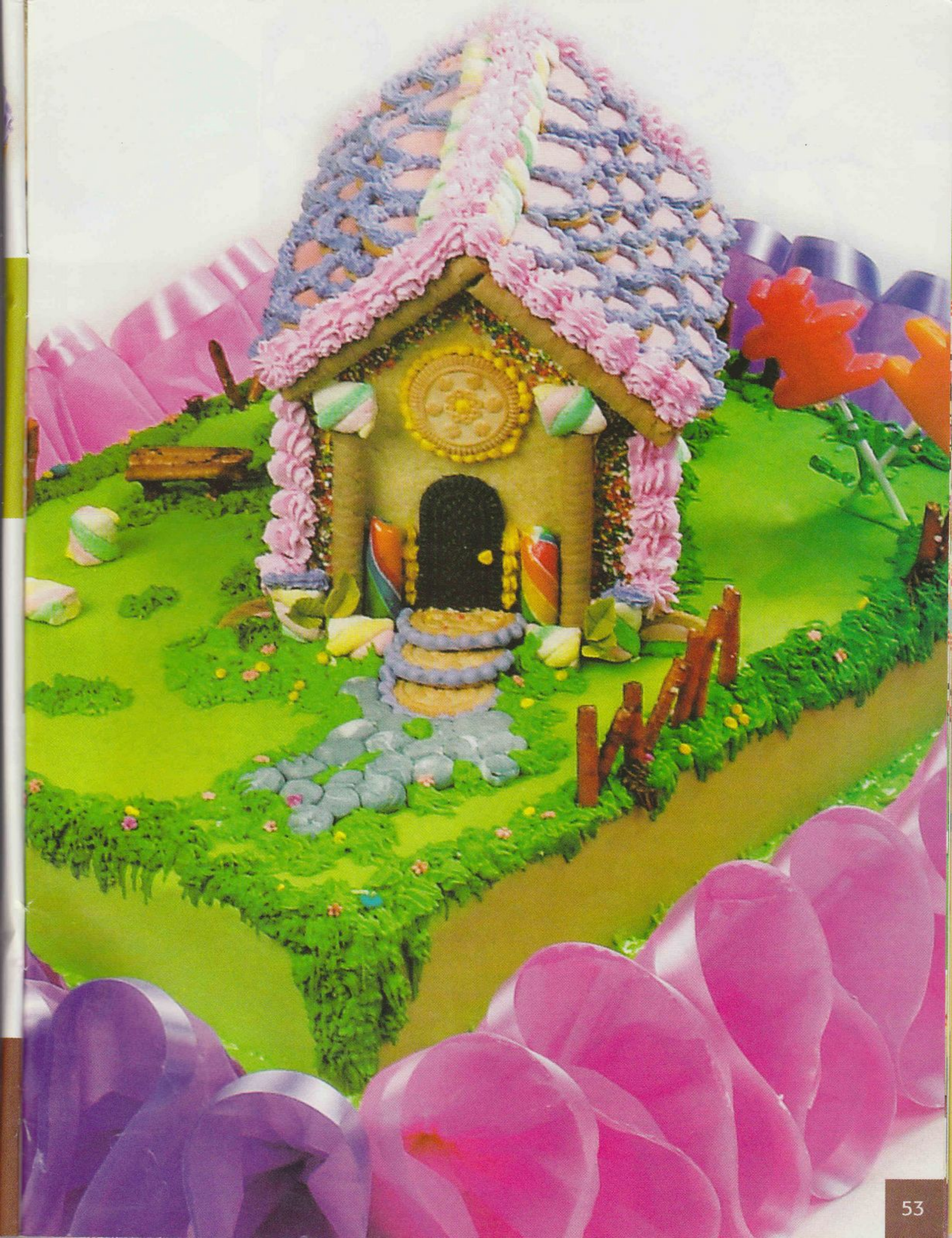
7. Pegue las piezas, con glasé real, para armar completamente la estructura de la casa.
8. Fachada: decórela con las galletas, barquillos, caramelos, grageas y marsmallows. Con glasé amarillo, o del color deseado, déle realce a las ventanas. Decore a su gusto las paredes laterales.
9. Tejas: con glasé color lila bordeé la mitad de las galletas de fresa. Haga lo mismo con las galletas de vainilla para realizar los peldaños de la entrada.
10. Pegue cada una de las tejas al techo, con glasé.
11. Decore los bordes del techo y de la casa con crema chantilly de color rosado. Utilice una boquilla de estrella. Utilice los pretzel para hacer la cerca y las banquitas. Termine la decoración del jardín colocando dos chupetes de caramelo.



#### ANOTE

Chupetes de caramelo: caliente el agua con la miel, agregue el azúcar, revuelva una sola vez. Cuando llegue a 300° C. apague el fuego y eche el colorante vegetal y la esencia de fresa. Vierta en un molde aceitado de formas y coloque un palito de chupete.









# *Mi campeón*

## **Materiales**

Un queque de su elección rectangular de 20 cm por 30 cm

Masa elástica

Masa mixta

Tintes vegetales

Rodillo

Estecas

Brochetas

Mondadientes







## Decoración

1. Forre el queque con masa elástica de color verde (Ver pág. 30).
2. Forme tiras cilíndricas de masa elástica color blanco para delinear el campo de fútbol.
3. Con una boquilla para pasto y glasé real color verde realice el césped.
4. Jugadores: moldee las piezas del cuerpo (cara, piernas y brazos) con masa elástica color piel. El tronco y los short del color deseado y los chimpunes de color negro.
5. Realice las facciones de la cara con la esteca o una brocheta de bambú.
6. Arme cada uno de los jugadores, utilizando mondadientes para unir las piezas.





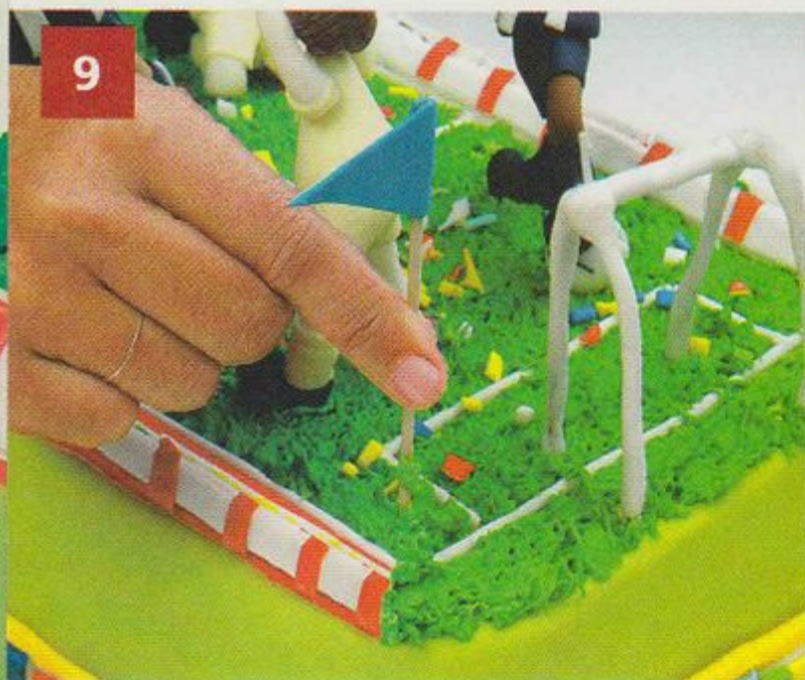
7



8



9

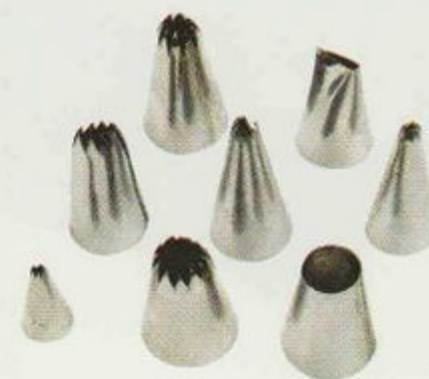


10



Tiempo: 2 días  
Dificultad: Media  
Costo: Medio

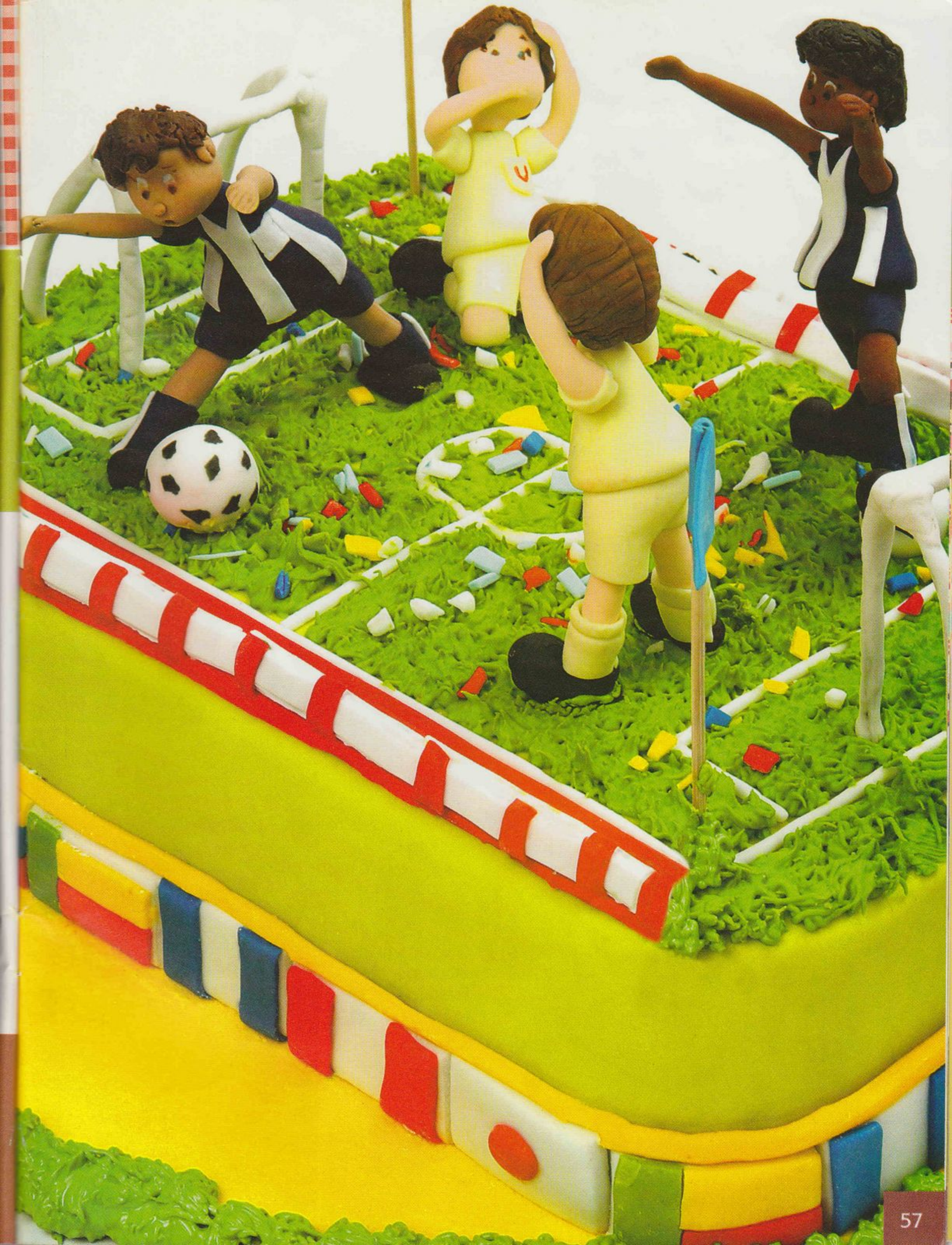
7. Forre con masa elástica color blanco los alambres galvanizados de los arcos. Arme cada uno de los arcos y ubíquelos en el lugar indicado.
8. Coloque a cada jugador sobre el césped. Para que se mantengan fijos clave un mondadientes en cada chimpún y fíjelos en el pasto.
9. Ubique una banderita de color en cada esquina de la cancha elaborada con masa elástica y una brocheta de bambú.
10. Finalmente, en la base de la torta coloque banderas de varias naciones elaboradas con masa elástica.



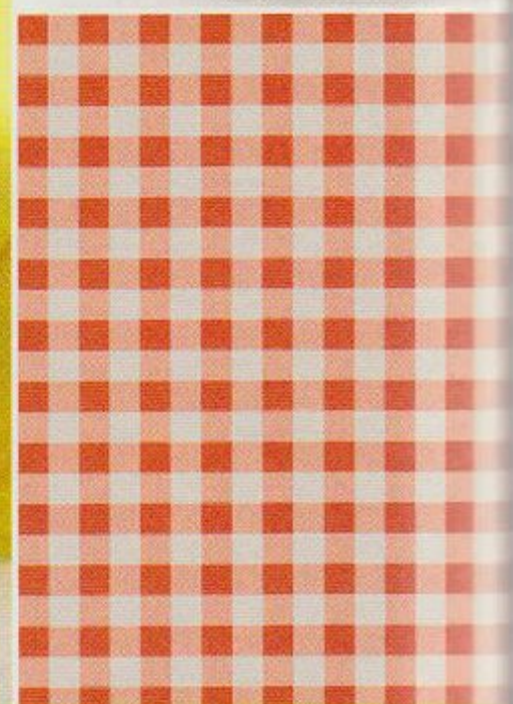
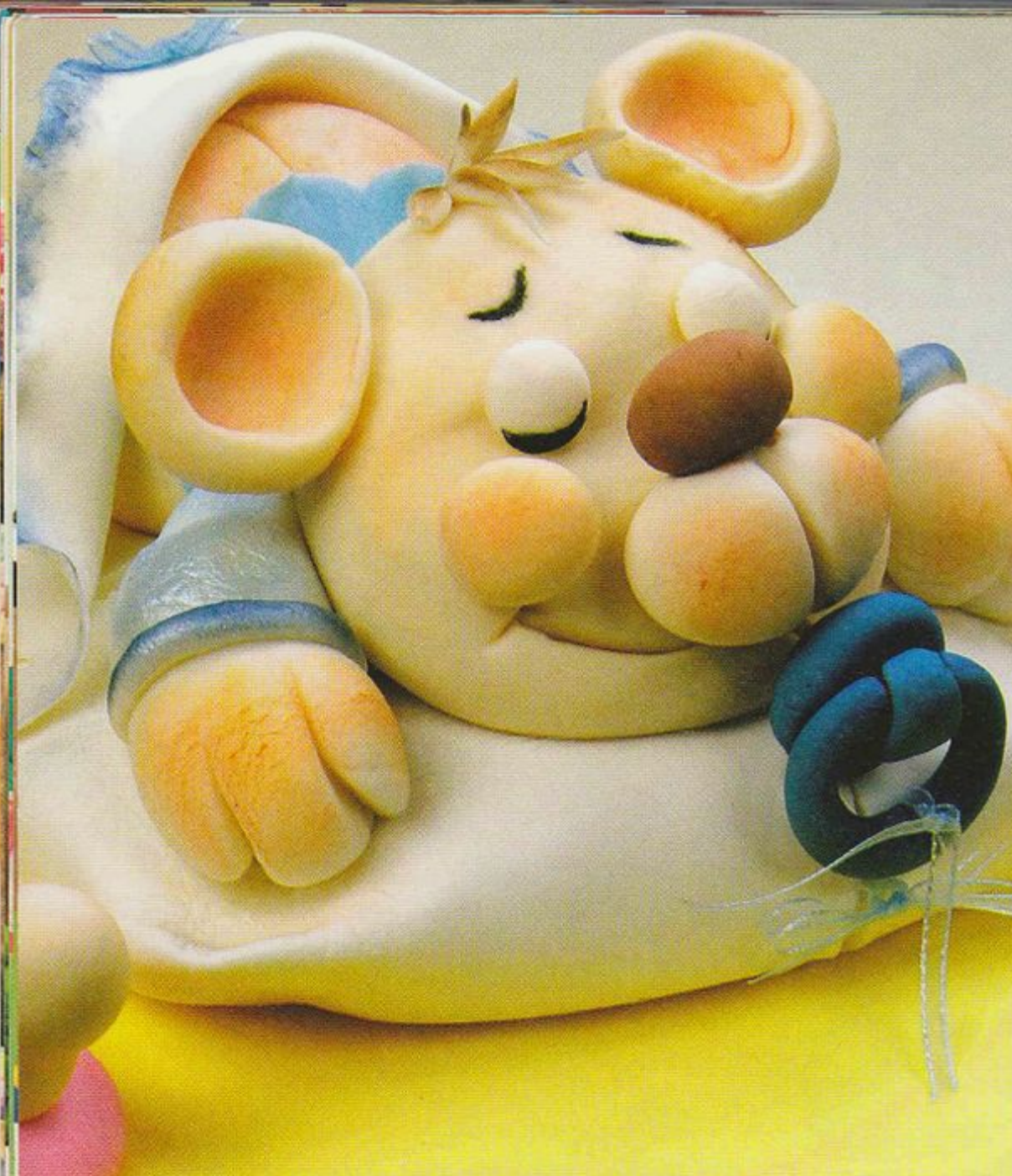
#### ANOTE

Luego de fijar a los jugadores, déjelos secar colocando brochetas alrededor de ellos, como apoyo.









# *Csito dormilón*

## **Materiales**

Un queque de la masa de su gusto de 30 cm de diámetro.

Manjarblanco o mermelada del sabor deseado

Masa elástica

Masa mixta

Tintes vegetal

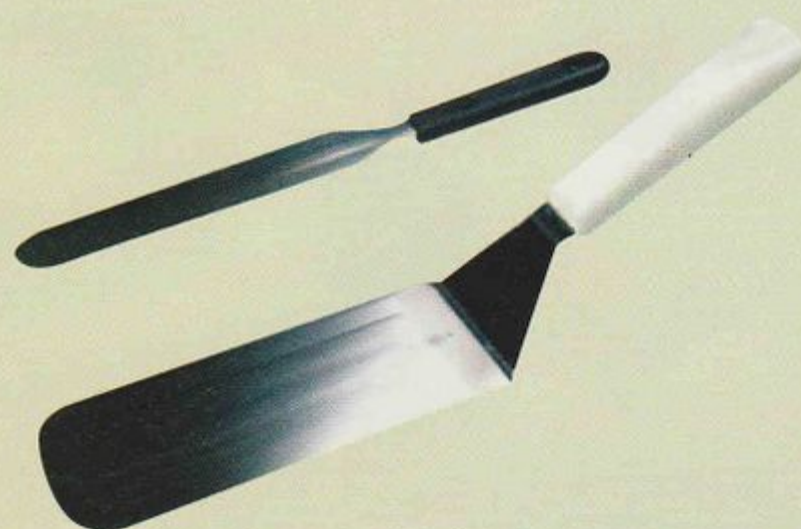
Cinta de fantasía

Brochetas

Estecas

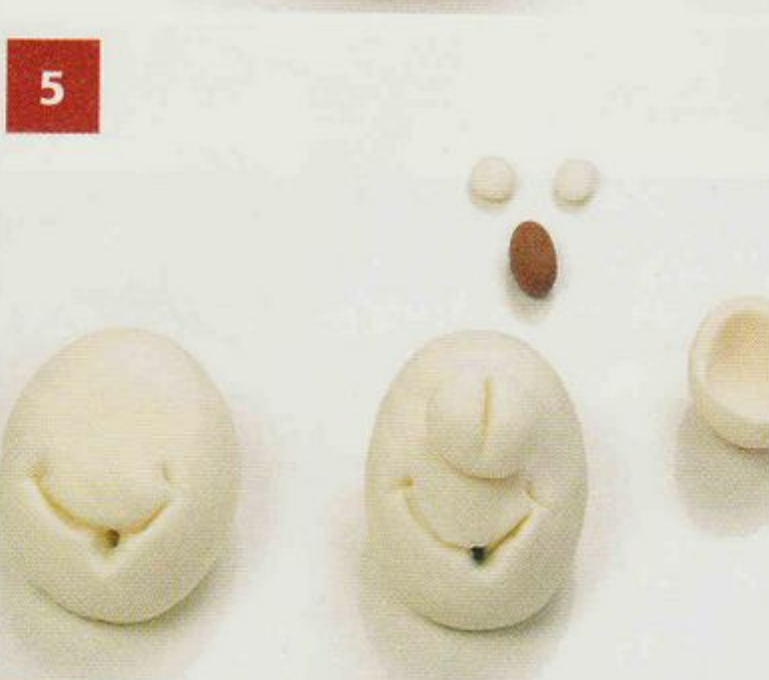






## Decoración

1. Forre el queque con masa elástica de color amarillo. (Ver pág. 30)
2. Derriere del oso: con masa elástica haga un cono.
3. Hágalo rodar sobre la mesa de trabajo presionando con el dedo índice en la mitad para formar la cintura. Luego arquee un poco el cuerpo para levantar el derriere.
4. Marque los detalles con la esteca.
5. Cara: moldeee una esfera, presionar donde va el hocico y péguelo. Con la esteca dibujar la boca y abrir el hoyo donde ira el chupón. Formar las orejas.
6. Manos: forme dos esferas, transforme cada una de ellas en una gota. En la zona más gruesa marcar los dedos con la esteca formando la mano.





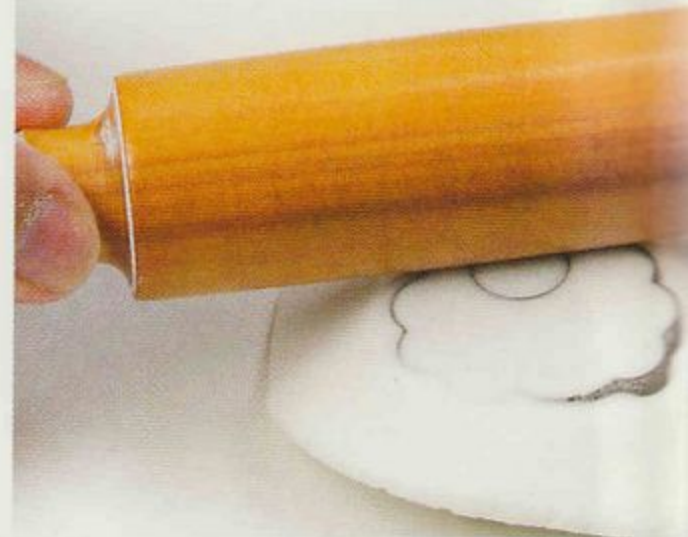
7



8



9



10



11



Tiempo: 1 día  
Dificultad: Medio  
Costo: Medio

7. Biberón: moldee la botella, la tapa de rosca y el chupón.
8. Chupón: forme el aro, la base y el chupón.
9. Babero: estire la masa y colóquela sobre un cortador de formas, pase el rodillo encima para cortarlo. Déle movimiento con la brocheta. La manta se hace con un rectángulo de masa elástica.
10. Arme el oso en la parte superior de la torta, tal como se muestra.
11. Ubique el biberón en la parte frontal de la torta. Coloque los chupones y los baberos sobre la torta, según su gusto. Decore la circunferencia de la base de la torta con cinta de fantasía.



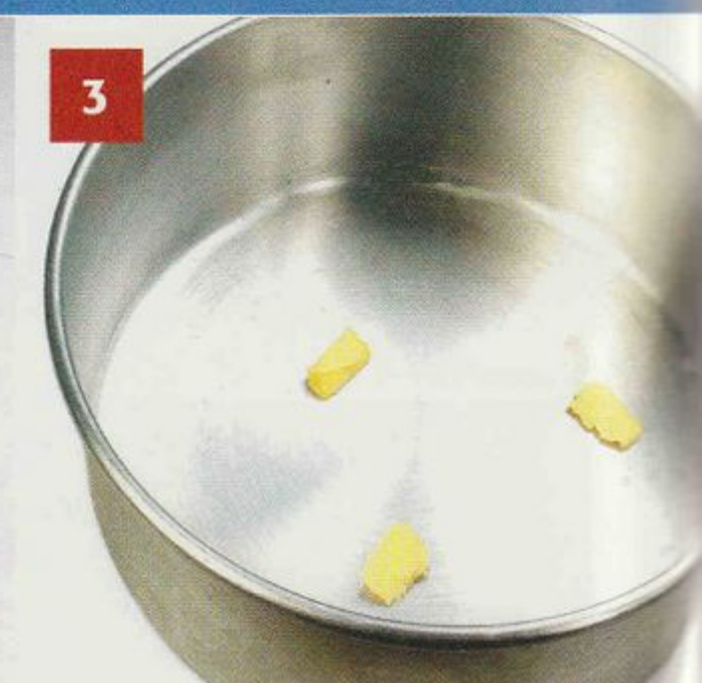
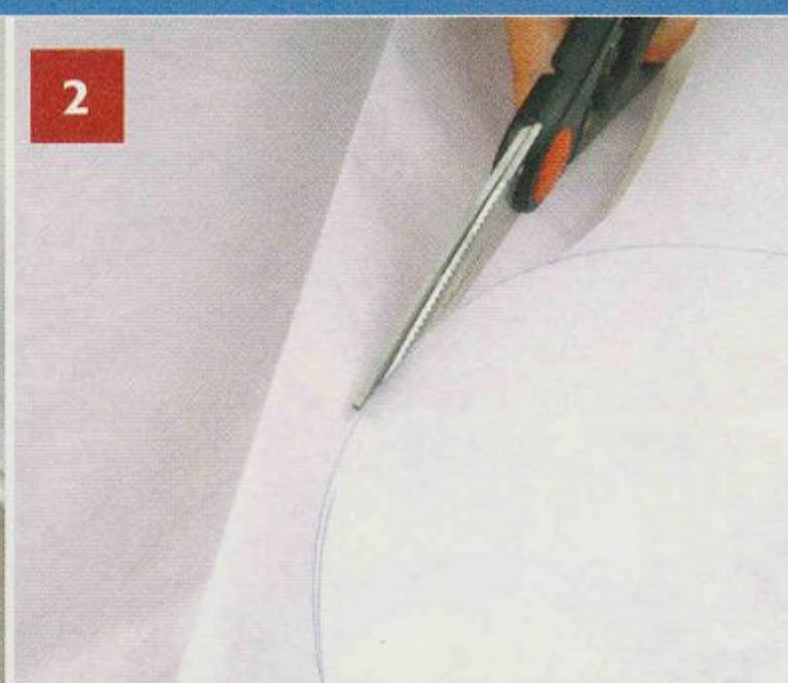
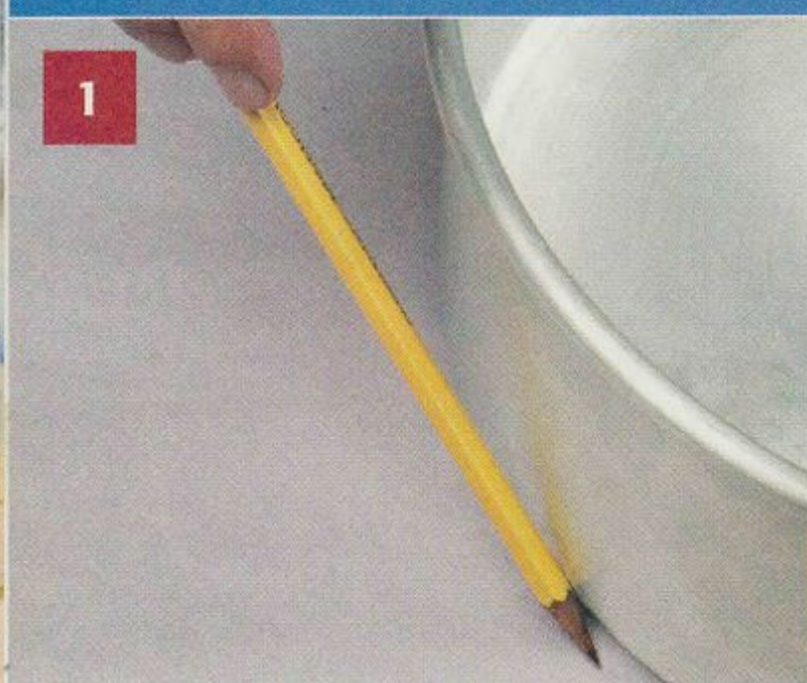
#### ANOTE

La masa elástica se puede pintar después de modelada o se puede utilizar masa de colores. El oso se puede hacer con masa elástica o mixta. Pegue una pieza con otra con un poquito de agua hervida y deje secar. Todas las piezas del oso o cualquier otro muñeco se hacen a partir de una bola o un cono.









## Preparación del molde para hornear

1. Ponga la base del molde sobre un papel manteca y marque el diámetro de la base.
2. Corte la circunferencia trazada.
3. Ponga tres puntos de mantequilla en la base interna del molde.
4. Pegue el disco de papel sobre la base.
5. Enmantequille todo el molde internamente.
6. Enharínelo.

### ANOTE

Con la misma técnica se puede forrar un queque con cubierta de plastelina de chocolate, maná o de mazapán.





## Técnica de forrado de torta

1. Cubra todo el queque con manjarblanco o mermelada.
2. Con un rodillo estire la masa elástica hasta alcanzar un diámetro mayor al queque.
3. Cubra el queque con la masa elástica.
4. Frote la parte superior y luego los laterales para que la masa elástica se adhiera al queque.
5. Si el queque es rectangular o cuadrado, moldeee primero las esquinas del mismo y luego frote todo el queque.
6. Corte los excedentes con un cuchillo, cortador de pizza o esteca.

## Además

Para decorar la torta con  
frutas frescas, chocolate  
o crema batida, se puede  
utilizar la técnica de forrado de torta.

